



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 11/2019

EDITORIAL
#Weinjahrgang2019

82

BDO INTERN
Veranstaltungshinweise

83

BDO INTERN
Das Programm der BDO Tagung

84-85



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

#Weinjahrgang2019

Die Prognosen für den Weinjahrgang 2019 waren nicht gerade rosig. Mit dem Austrieb fielen gleich die ersten schlechten Nachrichten über Spätfrostereignisse ins Haus. Im weiteren Jahresverlauf muss sich mancher Winzer wie die biblische Figur des Hiob gefühlt haben, den gleich vier Boten mit niederschmetternden Nachrichten erreichten. Nachricht zwei über eine flächendeckende Trockenheit war nach den Erfahrungen von 2018 und den geringen Winterniederschlägen zu erwarten. Weniger erwartet und sehr plötzlich kamen dagegen die großen Schäden durch Sonnenbrand Ende Juli. Zu guter Letzt erschwerten anhaltende Niederschläge vielen Winzern während der Ernte die Leseplanung und beschleunigten in Verbindung mit den hohen Temperaturen das Auftreten der Botrytis. So begann die Ernte vielerorts früher als ursprünglich gedacht und kam ebenso zu einem schnellen Ende. In den Medien und im Netz war im Vorfeld der Ernte natürlich wieder viel über den anstehenden Jahrgang spekuliert worden. Weit verbreitete Einigkeit war, dass der 2019er wohl kein Jahrhun-



dertjahrgang werden würde. Zu vielfältig seien die negativen Einflüsse vor der Ernte gewesen. Detailreich war in Blogs und Foren ebenso zu lesen, wie sich die Durchschnittstemperaturen des Jahres auf die Säurestruktur auswirken würden und ob man sich in einem heißen oder kühlen Jahr befände. Mancherorts wurde noch tiefer in die Materie eingestiegen und über den Einfluss des Sonnenzyklus auf den Säure-

haushalt der Trauben diskutiert. Zu diesem Zeitpunkt war noch nicht abzusehen, dass die Reife der Trauben von deren Gesundheitszustand überholt werden würde und durchweg höhere Säurewerte als 2018 mit sich bringen würde. Ein Thema das an mehreren Stellen bis hin zur Bild-Zeitung Beachtung fand, war der Zusammenhang zwischen höheren Jahrestemperaturen und dem Alkoholgehalt der Weine. Schnell war plakativ von „zu viel Alkohol im deutschen Wein“ die Rede. Leider wurde nicht darüber berichtet, dass sich die deutschen Winzer intensiv mit dem Thema befassen und darauf mit verschiedenen Maßnahmen zu reagieren wissen. So konnte bei Twitter, Facebook und Co. in unzähligen Posts beobachtet werden, wie früh in die Ernte gestartet wurde und die Oechslegrade nicht das wichtigste Kriterium bei der Ernte waren. Sicher ist, dass wir Winzer auch in Zukunft so manche Hiobsbotschaft werden hinnehmen müssen - aber auf viele werden wir die passenden Antworten haben.

*Manuel Brixius,
Beiratsvorsitzender Oenologie*

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:

Ausbildungsstellen zum Winzer (m/w/d)
Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken

Resident Brand Manager
Gruppo Lunelli

Mitarbeiter im Außenbetrieb in Voll- und Teilzeit
Weingut Braunewell, Rheinhessen

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Die Gebietsgruppe Pfalz lädt ein:

Am 14. November 2019 findet ein Sensorik-Seminar zum Thema „Schokolade & Wein“ am Weincampus Neustadt statt.

Jacqueline Brugger, die ihre Bachelorarbeit zu diesem Thema verfasst hat, wird den Teilnehmern einige Kombinationen aus Wein und Schokolade präsentieren. Zusammen mit Prof. Dr. Ulrich Fischer stellt sie die relevantesten Ergebnisse ihrer Arbeit vor. Die Teilnehmer lernen, wie man Schokolade und Wein verkostet und welche Kombinationen besonders gut harmonisieren. Zum Auftakt führt Uli Fischer in die Schokoladenherstellung ein.

Anmeldung bitte bis spätestens 11. November an: brugger@meininger.de

Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro je Teilnehmer und ist bitte direkt bei der Veranstaltung in bar zu entrichten.

Sensorik-Seminar Schokolade & Wein:

Wann: 14. November 2019

Referenten: Jacqueline Brugger und Ulrich Fischer

Ort: Weincampus Neustadt

Uhrzeit: 17:30

Die Gebietsgruppe Sachsen/Saale-Unstrut hatte einen spannenden Abend

Am Abend des 29. August 2019 traf sich die BDO Gruppe Sachsen/Saale-Unstrut zum Themenabend „Trockenheit, Klimawandel und die Folgen für unsere nördlichen Anbaugelände – Anpassung Rebsorten und weitere Faktoren“ im Thüringer Weingut Bad Sulza GmbH in Sonnendorf. Auf Einladung von Andreas Clauß (GF Thüringer Weingut) starteten wir mit einer typischen Thüringer Bratwurst und leckeren Beilagen in den Abend. Als Vortragenden zum Thema hatten wir Prof. Dr. Hans R. Schultz gewinnen können. Er lud uns direkt zu Beginn ein, aktiv in seine Präsentation einzugreifen und Fragen zu stellen bzw. zu diskutieren. Von diesem Angebot wurde in den folgenden 2,5 Stunden sehr rege Gebrauch gemacht. Der Fachvortrag spannte einen weiten Bo-

gen von CO₂-Konzentration und Strahlung, Zeilenorientierung, Unterlagsrebsorten und Bodentypen bis hin zu gezielter Fertigation. Neben der Theorie konnten verschiedene Weine zum Thema verkostet werden, sowohl aus der eigenen Region als auch international zum Vergleich.

Im Namen aller rund 40 Teilnehmer bedanken wir als

BDO uns nochmals recht herzlich bei Andreas Clauß und Prof. Dr. Hans Reiner Schultz für diesen sehr informativen Abend!

Als Vorstand der Gruppe Sachsen/Saale-Unstrut des BDO freuen wir uns auf weitere Anregungen und Themenvorschläge für 2020.

*Hans Albrecht Zieger und
Ines Fehrmann*



BDO – Mitgliederversammlung 2019

Offizielle Einladung zur Mitgliederversammlung am 4. Dezember

Datum Mittwoch, den 04. Dezember 2019
Ort Hochschule Geisenheim University,
Gerd-Erbslöh-Hörsaal
Uhrzeit 16:00 Uhr



Tagesordnung

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1. | Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung | 5. | Entlastung des Vorstandes |
| 2. | Bericht des Präsidenten | 6. | Vorstandswahlen lt. Satzung |
| 3. | Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen | 7. | Weiterentwicklung des BDO zur Zukunftssicherung / Vorgehensweise Satzungsänderungsanträge bei nächster Mitgliederversammlung |
| 4. | Geschäfts- und Kassenbericht | 8. | Verschiedenes |

Ergänzungen zur Tagesordnung können bis zum 15. November 2019 eingereicht werden an geschaeftsstelle@oenologie.de

62. BDO Fachtagung

19. November 2019

Hochschule Geisenheim University
Geisenheimer Institut für Weiterbildung



Bund deutscher
Oenologen

Programm

8:30 Uhr Eintreffen

9:00 Uhr Begrüßung durch Hochschule Geisenheim
Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule
Eröffnung der Fachtagung Prof. Dr. Erik Schweickert, Präsident des BDO

Herkunftsbezogenes Weinbezeichnungsrecht

9:20 Uhr Herkunftsbezeichnungen –
Korsett oder Profilierungschance?
*Dr. Hans Eichele, rohwedder/partner
Rechtsanwälte, Mainz*

9:40 Uhr Neue Herkunftsbezeichnungen -
Mehr Absatz und bessere
Kundenorientierung?
*Peter Rotthaus, Geschäftsführer
des Bundesverbandes der Deutschen
Weinkellereien*

10:00 Uhr Weinrechtliche Änderungen im Hinblick
auf herkunftsbezogene Angaben
*Dr. Michael Koehler, Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft*

10:20 Uhr Podiumsdiskussion

- *Gerhard Brauer,
Geschäftsführer Ruppertsberger
Weinkeller Hoheburg eG*
- *Dr. Hans Eichele,
rohwedder/partner, Rechtsanwälte, Mainz*
- *Peter Rotthaus,
Geschäftsführer Bundesverband
der Deutschen Weinkellereien*
- *Dr. Michael Koehler,
Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft*

11:00 Uhr PAUSE

Weinbereitung unter Extrembedingungen

11:30 Uhr Keynote – *Prof. Dr. Claudia Kammann, Pro-
fessorin für Klimafolgenforschung an Sonder-
kulturen, Hochschule Geisenheim University*

12:00 Uhr Von England bis zu den Kapverdischen Inseln
*Christine Beisch, M. Sc.,
Vinha Maria Chaves/Adega Monte Barro*



12:20 Uhr Das Projekt „Pinot Blanc“ in Südtirol – Ein Versuch den Weißburgunder besser zu verstehen.
Ulrich Pedri; Fachbereich Önologie, Laimburg (Südtirol)

12:40 Uhr Weinbau „unter dem Meeresspiegel“
Simon Crone, Niederländischer Weinbauverband

13:00 Uhr Mittagessen & Netzwerkaustausch

Neue Kollegen: Extreme Vorträge

14:00 Uhr *Dr. Christof Steingäß*
Institut für Analytik und Technologie pflanzl. Lebensmittel – Schwerpunkt Getränke, Hochschule Geisenheim University

14:20 Uhr *Prof. Dr. Jürgen Wendland*
Professur für Mikrobiologie und Biochemie, Hochschule Geisenheim University

14:40 Uhr *Prof. Dr. Andreas Düker*
Professor für Precision Viticulture, Weincampus Neustadt

15:00 Uhr *Dr. Lucas Nesselhauf*
Fakultät International Business (IB) Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Hochschule Heilbronn

Extreme Thesen

15:20 Uhr Verleihung der Oenologen-Nachwuchspreise 2019 für die besten Bachelorthesen

Extreme Probe

16.30 Uhr Weißburgunder extrem, Verkostung von Weißburgundern mit Extremen

Stärkung & Netzwerk

18.00 Uhr Wintergrillen
AStA der Hochschule Geisenheim am Weinfass

21:00 Uhr Ende

Preise

BDO Tagung inkl. Probe & Netzwerkabend

Teilnahmepreis regulär 120,00 €

Teilnahmepreis für BDO Mitglieder 75,00 €

Teilnahmepreis Studierende 0,00 €

Kontakt

geschaeftsstelle@oenologie.de

Anmeldelink:

<https://veranstaltungen.hs-geisenheim.de>

www.oenologen.com

SMART WINES®



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

Daniel Vogelwaid
Abschlussjahr: 2017
Studiengang: Weinbau & Oenologie

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

Ich habe im Sommer 2017 mit einem Bachelor in Weinbau & Oenologie in Geisenheim abgeschlossen. Meine Bachelorarbeit handelte um Schwefeldioxidreduzierung in der Rotweinherstellung und wurde im Rahmen meines Studiums in Bordeaux erstellt.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ich habe nach meinem Abitur eine Lehre zum Winzer in Württemberg gemacht. Und ging im Anschluss zum Studieren nach Geisenheim und Bordeaux.

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

Während meines Studiums nutzte ich die Semesterferien, um Erfahrungen in Frankreich und Südafrika zu sammeln. So habe ich die Vinifizierung im Burgund, Bordeaux, Roussillon und der Hermitage erlebt. Heute bin ich im Begriff, meine Masterarbeit über Trockenstress beim Grünen Veltliner zu machen und lebe in der Wachau. Seit diesem Frühjahr haben mein Freund und ich die Eigenständigkeit gewagt und ein eigenes Weingut gegründet. Momentan bewirtschaften wir biologisch 2,0 Hektar in schwer zugänglichen Steillagen im Spitzer Graben und im Raum Spitz/Arnsdorf.

Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Herausforderungen sind täglich die richtigen Entscheidungen zu treffen, sowie die geeigneten Improvisationen für Geräte zu finden, die man momentan noch nicht besitzt.

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

Meine Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim sind vor allem gemütliche Abende mit Freunden und ein paar guten Flaschen. Von Blindverkostungen über Themenabenden bis hin zum einfachen Zusammensitzen wurde sich andauernd über Wein unterhalten und die verschiedenen Ansichten und Philosophien diskutiert.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Die Komplexität eines Glases Wein. Man kann in einem Glas Wein eine ganze Menge über seine Geschichte beziehungsweise seine Herstellung erfahren. Es versteckt sich darin die Philosophie oder Vision, die der Winzer bei der Herstellung des Weines hatte und die Bedingun-



Daniel Vogelwaid

gen, unter welchen die Trauben gereift sind. Früher hat mich vor allem die Oenologie begeistert, die langen Nächte in dunklen Kellern und die kleinen unterschiedlichen Handgriffe, die von Region zu Region so stark variieren. Wenn ich heute in unseren Steillagen in der Wachau stehe, begeistert mich ebenso, welcher Aufwand seit Jahrhunderten hier betrieben wurde, um Wein anzubauen.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Ich setze meine Hoffnungen fest auf unsere Generation und die Nachfolgenden, dass sie die Weinwelt in eine nachhaltige Zukunft führen. Benötigen tun wir dazu eine ordentliche Portion von wissenschaftlichem Verständnis und Denken, gepaart mit einer großen Kreativität. Nur so lassen sich die Probleme und Schwierigkeiten der Zukunft meistern, gerade im Hinblick auf die zunehmende Erderwärmung und die sich veränderten Umweltbedingungen im Weingarten.

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

Nutzt die Möglichkeiten, die das Studium in Geisenheim mit sich bringt. Die Abende mit Weinproben sind die eine Seite, es gibt viele interessante Kurse und Projekte an denen man sich aktiv beteiligen kann und die Möglichkeit hat, sich direkt mit den Professoren oder Wissenschaftlern auszutauschen. Ansonsten nutzt die Semesterferien, um in einem anderen Land Praxiserfahrung zu sammeln und zu sehen, wie viele unterschiedliche Ansichten es gibt bei der Weinherstellung.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... sich rund um die Uhr mit Wein zu beschäftigen.

Kontakt: vogelwaid@outlook.de, Von der Vogelwaide, In der Spitz 3 3620 Spitz an der Donau, Österreich



Schmidt, Birgit

Ref.: Gergely Szolnoki –
Claudia Stein-Hammer

Entwicklung eines Maßnahmenkataloges für die WINE in MODERATION-Botschafter mit Hilfe einer quantitativen Befragung

Der europäische Weinsektor startete 2008 das Informations- und Aufklärungsprogramm Wine in Moderation (WIM), mit dem Ziel, sich für verantwortungsvollen und moderaten Wein- und Sektgenuss zu engagieren.

Mit bisher großem Erfolg wird in Deutschland die junge Generation im Rahmen von Seminaren an weinaffinen Schulen informiert. Als unzureichend erwies sich in den vergangenen Jahren dagegen die Penetration der WIM-Thematik in die bereits etablierte Weinbranche. Dazu sollen Botschafter eingesetzt werden. Ziel dieser Arbeit war es zu untersuchen, ob das Botschafter-Konzept ein geeignetes Instrument zur Vermittlung der Wine in Moderation-Botschaft innerhalb der deutschen Weinwirtschaft ist und welche Maßnahmen für dieses Konzept als geeignet erscheinen. Die empirische Analyse im Rahmen einer quantitativen Marktforschung erfolgte mittels einer nicht repräsentativen Onlinebefragung. Hierzu wurden Personen aus der deutschen Weinwirtschaft befragt.

Die Ergebnisse der quantitativen Studie ergaben, dass der deutsche Weinsektor dem Wine in Moderation-Programm sehr positiv gegenübersteht, jedoch mehr Aktivitäten gefordert sind, um noch mehr Personen von WIM zu überzeugen.

In dieser kommunikationswissenschaftlichen Arbeit konnte ein Maßnahmenkatalog für die Wine in Moderation-Botschafter erstellt werden. Er soll der Deutschen Weinakademie eine Hilfestellung sein, um zukünftig mehr Bekanntheit und Akzeptanz in der deutschen Weinwirtschaft zu erreichen.



Reis, Shanna

Ref.: Jon H. Hanf –
Linda Bitsch

Markenanalyse und Zukunftsprognose des Produktes Liebfrau(en)milch

Die Forschungsarbeit „Markenanalyse und Zukunftsprognose des Produktes Liebfrau(en)milch“ beschäftigt sich mit dem weltweiten deutschen Exportschlager Liebfrauenmilch. Das Produkt, das in den 90er Jahren einen riesigen Boom erlebte, leidet mittlerweile unter enormen Absatzeinbußen und einem schlechten Image. Die möglichen Ursachen dieses Einbruches und Lösungsansätze, sowie die Frage ob, oder in welchem Rahmen Liebfrauenmilch eine Marke darstellt, werden in dieser Bachelorarbeit thematisiert, dazu werden die methodischen Grundlagen aufgezeigt, das Produkt Liebfrauenmilch genauer beleuchtet, eine Markenanalyse, sowie eine Analyse des deutschen Weinmarktes durchgeführt. Der zweite Teil der Forschungsarbeit besteht aus Experteninterviews, die herangezogen werden, um in Teil eins getroffene Aussagen zu bestätigen oder zu widerlegen. Zu Beginn werden die methodischen Grundlagen behandelt, nach welchen Kriterien eine Marke definiert werden kann, sowie die verschiedenen Nutzensdimensionen einer Marke und speziell Marken im Niedrigpreissegment. Weiterhin werden die theoretischen Grundlagen des Produktlebenszyklus und Relaunch-Möglichkeiten aufgezeigt. Als Grundlage für die Weinmarkt- und Markenanalyse werden Ursprung und Geschichte der Liebfrauenmilch untersucht, sowie die heutigen gesetzlichen Vorgaben, der Status als eingetragene Marke, die optischen Attribute des Produktes und die Preisgestaltung auf verschiedenen Weinmärkten betrachtet. Anschließend wird eine Markenanalyse durchgeführt. Diese unterteilt sich in Analyse von Markenarchitektur, -position, -nutzen, -persönlichkeit, -identität und -bild (Image), sowie die Betrachtung von Liebfrauenmilch in der Presse, insbesondere die „Liebfrauenmilch Wine Society“ und das Engagement des Landes Rheinland-Pfalz. Weiterhin wird das Produkt Liebfrauenmilch im Produktlebenszyklus klassifiziert und die Abgrenzung zu Konkur-

renzprodukten betrachtet. Zusätzlich wird eine Zielgruppenanalyse durchgeführt, die das Produkt in die Bedürfnispyramide einordnet, Absatzmärkte, Verkaufskanäle und mögliche Zielgruppen beleuchtet.

Nach der Markenanalyse erfolgt die Analyse des deutschen Weinmarktes, welche die Strukturen des konsumenten- und produzenten-tenseitig darstellt, Produktions- und Exportmengen, sowie Exportmärkte erörtert und speziell die Entwicklung der Exporte im Einstiegspreissegment behandelt. Im praktischen Teil der Forschungsarbeit wird die Methodik der Befragung erläutert, die verschiedenen Experten aus der Weinbranche vorgestellt, sowie die Auswertung und die Ergebnisse der Interviews wiedergegeben. Im letzten Teil der Thesis werden die Interviewantworten und im theoretischen Teil der Arbeit getroffenen Aussagen miteinander abgeglichen und somit bestätigt oder widerlegt. Weiterhin werden Handlungsalternativen, bezüglich Liebfrauenmilch und deutschen Weinen im Einstiegspreissegment, für die Weinbranche aufgezeigt, die sich daraus ergeben.



Knoke, Martin

Ref.: Joachim Schmid –
Ernst-Heinrich Rühl

Bildungsvermögen von Adventivwurzeln bei neuen Unterlagssorten

Bei Unterlagsneuzüchtungen sind zahlreiche Parameter für die weinbauliche Praxis von Bedeutung. Die Bewurzelungsfähigkeit spielt neben der Reblausresistenz, der Wüchsigkeit, der Verträglichkeit von hohen Kalkgehalten und anderen Parametern eine zentrale Rolle bei der Prüfung und Züchtung von neuen Unterlagssorten. Im Rahmen dieser Arbeit wurde die Bewurzelungsfähigkeit von sechzehn Geisenheimer Neuzüchtungen und vier Vergleichssorten geprüft. Die Prüfung und Bewertung des Bildungsvermögens von Adventivwurzeln geschah durch fünf Bonituren, bei der die Blattentwicklung dokumentiert wurde. Abschließend wurde eine Wurzelbonitur durchgeführt. Die Unterlagenneuzüchtungen zeigten hierbei sehr deutliche Unterschiede in der Bewurzelungsfähigkeit und auch in der Triebentwicklung.

ddw

der deutsche weinbau

präsentiert die

ACKERBAU · WEINBAU · OBSTBAU
agrartage
Rheinhessen



Platzieren Sie Ihre **Anzeige** in unserer **Spezialausgabe**
»Agrartage Nieder-Olm«.



Flagge zeigen:
Ihr Messeauftritt
exklusiv im ddw!

Messeausgabe
Rheinhessische Agrartage
Nieder-Olm

Ausstellung 20.-24. Januar 2020

der deutsche weinbau 1/2020

Erscheinungstermin: 7. Januar 2020

Anzeigenschluss: 13. Dezember 2019

Druckunterlagenschluss: 18. Dezember 2019

Ihre Ansprechpartnerin: Charlotte Diemer
Tel.: 06321 8908 40
diemer@meining.de

MEININGER
VERLAG

Wir sind WEINBAU