

**FOREVER YOUNG –
ANPASSUNG DER REBEN UND
VERÄNDERUNGEN DER AROMEN
BEI DER ALTERUNG**

Web-Seminar

**29. April 2021
18:00 Uhr**

Foto: Roger Baumeister

FOREVER YOUNG – ANPASSUNG DER REBEN UND VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG

INHALTE

- Das Alter von Weinreben und dessen Bedeutung für die Weinqualität ist bei Fachleuten, Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern ein ebenso viel diskutiertes Thema wie das Altern der Weine.
- Im Rahmen des BDO-Web-Seminars stellen sich die beiden Referenten diesen Fragen und regen zur Diskussion an. Welchen zukünftigen Herausforderungen haben wir uns zu stellen und welchen Beitrag leisten das Rebalter und die Weinreifung? Unterschätzen wir beim Thema Klimawandel seine Auswirkungen im Weinberg und Keller? Sind diese Extreme gekommen, um zu bleiben? Die rasch voranschreitenden Klimaänderungen werden spürbarer, die Jahre 2018, 2019 und 2020 vermitteln einen ersten Einblick, was zur Mitte dieses Jahrhunderts zu erwarten sein könnte.

VORTRÄGE & REFERENTEN

ANPASSUNG DER REBEN BEI DER ALTERUNG - CHARME UND SORGEN ALTER REBEN

Prof. Dr. Manfred Stoll

Leiter des Instituts für allgemeinen
und ökologischen Weinbau

Hochschule Geisenheim University

VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG – WIE KANN WEIN LÄNGER JUNG BLEIBEN?

Prof. Dr. Ulrich Fischer

Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie
DLR Rheinpfalz

Neustadt an der Weinstraße

FOREVER YOUNG – ANPASSUNG DER REBEN UND VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG

ANPASSUNG DER REBEN BEI DER ALTERUNG - CHARME UND SORGEN ALTER REBEN

Der Winzer selbst beeinflusst durch die saisonale Bewirtschaftung das Wachstum, das Mikroklima sowie die Inhaltsstoffbildung. Der Wert einer alten Anlage liegt im Potenzial einer besseren Anpassungsmöglichkeit an Trockenstressbedingungen wie sie zukünftig häufiger zu erwarten sind. Kann eine Rebfläche über mehrere Generationen homogen bewirtschaftet werden, so gilt die besondere Anerkennung insbesondere denjenigen, die es durch ihr weinbauliches und handwerkliches Geschick ermöglicht haben, die Rebanlage gesund und über extreme Jahrgangsunterschiede vital zu halten. Es wäre vermessen zu behaupten, dass das komplexe Thema der Weinqualität auf einen Faktor – das Rebalter – herunterzubrechen sei.

VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG – WIE KANN WEIN LÄNGER JUNG BLEIBEN?

Weine verlieren in den ersten Jahren einen Teil ihrer Frucht und Sortentypizität, da niedrige pH-Werte im Wein die Spaltung fruchtiger Ester, als auch die Oxidation floraler Monoterpene und exotischer Thiole fördert. Dies kann verlangsamt werden durch mehr Extraktion gebundener Aromastoffe und eine kühle und sauerstofffreie Lagerung. Hefen können neben der Freisetzung von Aromastoffen auch über ihre SO_2 -Bildung in der Zelle Strecker-Aldehyde abbinden, die damit geruchslos werden. Nimmt nun über die Weinlagerung die freie SO_2 ab, so gehen die SO_2 -Aldehyd-Addukte in ihre geruchsaktive Form über. Damit beginnt eine Maskierung des Weinaromas durch von Honig, Malz und gekochter Kartoffel geprägte Aromen der Streckeraldehyde. Hefen mit weniger SO_2 -Bildung beugen ebenso wie der Verzicht auf SO_2 -Gaben vor der Gärung vor. Zur Vermeidung der Petrolnote durch Freisetzung von TDN in Rieslingen, gilt es, die Bildung der Vorläufer im Weinberg zu minimieren, zu niedrige pH-Werte im Wein zu vermeiden und diese kühl zu lagern.

FOREVER YOUNG – ANPASSUNG DER REBEN UND VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG

MODERATION

Dipl.-Ing. Rolf Stocké

Vizepräsident Bund Deutscher Oenologen
Erbslöh Geisenheim GmbH



Dipl.-Ing. Rolf Stocké
© Ralf Ziegler/Meininger Verlag

DIE REFERENTEN



Manfred Stoll
© Hochschule Geisenheim University

Prof. Dr. Manfred Stoll

Leiter des Instituts für allgemeinen
und ökologischen Weinbau
Hochschule Geisenheim University



Ulrich Fischer
© privat

Prof. Dr. Ulrich Fischer

Leiter des Instituts für Weinbau und
Oenologie
DLR Rheinpfalz
Neustadt an der Weinstraße

FOREVER YOUNG - ANPASSUNG DER REBEN UND VERÄNDERUNGEN DER AROMEN BEI DER ALTERUNG

TERMIN

29. April 2021, 18:00 Uhr – 20:00 Uhr

AUFTRAGGEBER

Bund Deutscher Oenologen e. V.



VERANSTALTUNGSRAUM

Online

Den Zugangslink erhalten Sie
24 Stunden vor dem Web-Seminar

KOSTEN

BDO Mitglieder: 10 Euro (inkl. MwSt.)
Normalpreis: 25 Euro (inkl. MwSt.)

ORGANISATION

Campus Geisenheim GmbH i. L.
Roger Baumeister
Von-Lade-Straße 1
65366 Geisenheim

Tel.: +49 172 6788703

E-Mail: info@campus-geisenheim-gmbh.de

PRODUKTION

Filmagentur Rheingau, Oestrich-Winkel

ANMELDUNG

Online unter: veranstaltungen.hs-geisenheim.de