Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen
-
Regierungspräsidium Darmstadt
Dez. Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

HESSEN

12. Jahrgang

Januar 2010

Info

In dieser Ausgabe:

Pflanzenschutz 2009	3
Weinrecht	11
Mostbehandlung	23
Sortentypische Weine	31
Termine/Fristen	40
Fortbildungsangebote	44
Gruppenberatung 2010	47
BRW Intern	48
Motorrad 2009	50
Ungarn 2010	54
Motorrad 2010	55
Telefonverzeichnis	60

Kellerwirtschaftlich war das Jahr 2009 von der Diskussion um das Weinrecht geprägt. Diese Änderung ist die größte seit Einführung des 1969er Weinrechts mit den Änderungen im Bezeichnungsrecht. Die deutsche Weinverordnung und die Ausführungsverordnungen der Länder sind noch im Entwurfsstadium. Die Ernte 2009 lief sehr entspannt – hohe Qualität, unterdurchschnittliche Menge. Als schwierig ist die Situation auf dem Fassweinmarkt zu bezeichnen.

Ebenfalls war die Schweinegrippe ein großes Thema – nicht nur in der Gesundheitspolitik sondern auch im täglichen Arbeitsablauf. Wir blieben im Weinbauamt auch nicht verschont – deshalb erscheint diese Ausgabe in einer etwas verkürzten Form.

GRUSSWORT

Liebe Winzerkolleginnen und -kollegen,
liebe Freundinnen und Freunde des Weines,

als Abgeordneter im Hessischen Landtag und als weinbaupolitischer Sprecher meiner Fraktion möchte ich gerne dazu beitragen, dass der Weinbau in Hessen mit seinen hohen Qualitätsanforderungen und gutem nationalen und internationalen Ruf auch in der Zukunft in der Hessischen Landesregierung einen guten und kompetenten Partner hat.

Der Rheingau ist eine seit Jahrhunderten vom Weinbau stark geprägte Kulturlandschaft. Die Winzer beeinflussen durch ihre Arbeit die Wahrnehmung der Region im In- und Ausland überall dort, wo der Wein als Qualitäts- und Naturprodukt einen besonderen Stellenwert besitzt. Damit hat der Weinbau auch einen entscheidenden Einfluss auf den Tourismus der Region.
Die Wettbewerbsfähigkeit und Absatzchancen der Weinbaubetriebe im globalisierten Wettbewerb sind schon heute stark von der Leistung im Qualitätsweinbau und einer daraus resultierenden positiven Darstellung abhängig. Die positive Profilierung eines Gebietes muss als eine gemeinsame Aufgabe verstanden werden.
Der Notwendigkeit zur Überprüfung der eigenen Standards und der eigenen Strukturen ist heute ein „Muss“ für erfolgreiche Unternehmen - „Nichts ist beständiger als der Wandel“, sagte Charles Darwin.
Qualität fördernde Konzepte (Erstes Gewächs, Terroir-Projekt, Qualitätsoffensive Rheingau), wie sie der Rheingauer Weinbauverband bereits entwickelt hat, sind gute Voraussetzungen für zukünftige Fortwicklungen.
Die Rheingauer Weinbauwoche ist eine wichtige Veranstaltung, um Fachwissen und Meinungsaustausch der Weinwirtschaft im Rheingau sicherzustellen. Seit vielen Jahren organisieren der Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen (BRW) zusammen mit dem Rheingauer Weinbauverband diese immer hoch aktuelle Tagung. An dieser Stelle möchte ich allen Aktiven sehr herzlich für ihr ehrenamtliches Engagement danken und wünsche alles Gute für das neue Jahr.

Ihr
Peter Seyffardt MdL

Pflanzenschutz – Rückblick und Ausblick sowie Fakten über Wurzelfäule und Esca

Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz, FA Geisenheim

Nach dem eher unspektakulären Weinjahr 2008 war 2009 aus Sicht des Rebschutzes ein sehr problematisches Jahr. Extrembefall durch beide Mehltau-Arten gab es vor genau zwölf Jahren in ähnlich starker Ausprägung. Hinsichtlich der Jahreswitterung präsentierte sich das hinter uns liegende Jahr dagegen ohne besondere Vorkommnisse. Das aufgrund des Klimawandels verfrühte Eintreten der Kardinalstadien der Rebentwicklung kann fast schon als „normal“ gelten.

Abgesehen von den beiden überdurchschnittlich warmen Monaten April und September bewegten sich die übrigen Monatsmittel-**Temperaturen** des Jahres 2009 im Bereich des langjährigen Mittels. Die Durchschnittstemperatur des Zeitraums April bis September lag am Standort Geisenheim mit 17,1°C deutlich (1,5°C) über dem langjährigen Mittel (15,6°C) und glich damit eher dem „warmen“ Jahr 2006 (ø April bis September: 17,2 °C) als der „kühlen“ Vegetationsperiode 2008 (ø April bis September: 16,2 °C).

In den Monaten April und August wurden Reben und Menschen darüber hinaus von der Sonne verwöhnt. Die **Sonnenscheindauer** des Monats April ließ mit 227,5 Stunden das langjährige Monatsmittel von 171,7 Stunden deutlich hinter sich. Ähnlich verhielt es sich im Monat August (226,1 Stunden gegenüber 219,8 Stunden).

Hinsichtlich der **Niederschlag**smenge war der Juni besonders auffällig. Fast wurde der extreme Vorjahreswert von 78,7 l/m^2 erreicht (Juni 2009: 76 l/mm^2). Zu diesem Zeitpunkt sind Starkregenereignisse für die Auslösung bodenbürtiger Gescheinsinfektionen durch Vermehrungseinheiten des Falschen Mehltaus, *Plasmopara viticola*, besonders prädestiniert. Niederschlagsextreme außerhalb der Vegetationsperiode haben zwar keinen direkten Einfluss auf das Krankheitsgeschehen, können aber zumindest die Reifephase der pilzlichen Vermehrungseinheiten im Boden oder am Stock beeinflussen. So ist der März mit einem Monatsniederschlag von immerhin 53,8 l/m^2 gegenüber nur 35,5 l/m^2 im langjährigen Mittel sicherlich als „reifefördernd“ einzustufen. Dagegen lagen die Niederschlagsmengen der Monate April, Mai und Juli nur ganz leicht über dem

Forschungsanstalt Geisenheim
Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung
Eibinger Weg 1 - D-65366 Geisenheim

Geisenheimer Rebsorten und Klone

Tel.: 0049-6722-502121, Fax 0049-6722-502120
E-mail: rebenzuechtung@fa-gm.de
www.forschungsanstalt.campus-geisenheim.de

langjährigen Mittel. Die Reifemonate August, September und Oktober lagen dagegen deutlich unterhalb langjähriger Durchschnittswerte. Der August 2009 zeigte sich diesbezüglich besonders extrem: nur 11,2 l/m^2 wurden gegenüber den Normalwerten des Zeitraumes 1971 bis 2000 (43,3 l/m^2) registriert. Die beiden letzten Monate des Jahres stellten den Rekord in Sachen „Trockenextremen“ auf: in der Geisenheimer Klimahauptstation wurde für November und Dezember kein Niederschlag registriert. Von ausgeglichenen Niederschlagsverhältnissen waren wir in 2009 also weit entfernt!

Der extrem warme April hatte – ähnlich wie in 2006 – einen frühen **Austrieb** (14. April 2009) verglichen dem langjährigen Mittel (Rebsorte Riesling, Standort Eltville, erhoben vom Weinbauamt Eltville) zur Folge. Der zwar weniger extreme, aber ebenfalls warme Mai ermöglichte eine überdurchschnittlich schnelle Rebentwicklung. Das Stadium **Vollblüte** wurde daraufhin bereits am 25. Mai 2009 registriert. Ideale Blütebedingungen mit Temperaturen um 22°C sorgten in der dritten Mai-Dekade für einen gleichmäßigen und zügigen Blüteverlauf. Es folgte eine eher kühle und feuchte erste Junihälfte. Die Temperatur- und Niederschlagssituation normalisierte sich im Zeitraum Ende Juni, Anfang Juli allerdings wieder. In der weiteren Folge der Vegetationsperiode sorgten durchschnittliche Temperaturen dafür, dass der enorme phänologische Vorsprung bis zum **Reifebeginn** am 03. August 2009 erhalten blieb und sogar noch eine Woche vor dem ebenfalls frühen Termin des Vorjahres lag (10.08.2008). Dem sonnenscheinreichen und dementsprechend warmen und gleichzeitig niederschlagsarmen August folgte ein geradezu „goldener“ September mit nur einem „extremen“ Niederschlagsereignis von 20 l/m^2 am 04. September 2009. Aufgeplatzte Beeren und extreme Fäulnis waren in 2009 also die absolute Ausnahme. Extrem früh, nämlich bereits am 22. September 2009, konnte im Falle des Rieslings der **Beginn der Hauptlese** registriert werden.

Die oben aufgeführten Erläuterungen zur Jahreswitterung und zu den phänologischen Eckdaten des Jahres 2009 lassen sich wie folgt zusammenfassen: Es ist zu erwarten, dass uns der Weinjahrgang 2009 nach reichlich „Sonnenscheingenuss“ und den daraus resultierenden hohen Temperaturen sowie einer trocken dominierten Reifephase ausgezeichnete Gewächse bescheren wird.

Wie bereits erwähnt, traten beide Mehltau-Arten im Jahr 2009 extrem stark in Erscheinung. Im Falle des **Falschen Mehltaus** war das neue Geisenheimer Prognosemodell zur Vorhersage des Zeitpunktes der Primärinfektion sowie weiterer, bodenbürtiger Infektionen eine wertvolle Hilfe bei der Terminierung der Fungizid-

Transferdrucker von cab

Die idealen Drucker für Ihre Weinetiketten

Die Industriedrucker von cab mit ihrem außerordentlich stabilem Aluminiumdruckgussgehäuse sind ideal für die Erstellung von Weinetiketten.

Mit einer Druckauflösung von 200, 300 oder 600 dpi wird jedes Etikett gestochen scharf ausgedruckt.

cab aus Karlsruhe ist Europas führender Hersteller von Etikettendrucksystemen.
Fordern Sie den Katalog an oder schauen Sie einfach ins Internet.

cab IT-Technik GmbH
Im Schlangengarten 68
D-76877 Offenbach/Queich

Telefon 06348-959550
Telefax 06348-959555
E-Mail info@cab-IT-Technik.de
Web www.cab-IT-Technik.de

Applikationen. Es konnte gezeigt werden, dass mit Hilfe des Modells prognostizierte und nachträglich anhand aufgetretener Ölflecke zurückgerechnete Infektionstermine in allen Fällen übereinstimmten. Die Modellergebnisse wurden gut aufbereitet im Rahmen des „Wetterfaxes“ – zusammen mit Erläuterungen zum Rebschutz –übermittelt. Aufgrund des starken Peronospora-Befalls im Rheingau war erstmals seit Fertigstellung des Gesamtmodells eine umfangreiche Validierung möglich.

Parallel dazu war starker Befall durch den Erreger des **Echten Mehltaus**, *Oidium tuckeri*, zu verzeichnen. In unserer Weinbauregion werden sehr selten Zeigertriebe ausgebildet. Umso wichtiger ist das sichere Erkennen der Erstinfektionen, die recht unscheinbar auf der Blattunterseite gesetzt werden. Diese zeigen sich durch bräunliche Verfärbungen, oftmals im Bereich von Blattadern, die dann ebenfalls untypisch verfärbt sind. Korrespondierend zu diesen Befallsstellen zeigt sich auf der Blattoberseite oftmals ein kleiner chlorotischer Fleck – nicht zu verwechseln mit dem deutlich größeren Ölfleck der Peronospora! Für den integrierten Weinbau bietet die derzeit komfortable Wirkstoffpalette beste Voraussetzungen, um selbst starke *Oidium*-Epidemien in den Griff zu bekommen. Wichtig sind Wirkstoffwechsel, ausgezeichnete Applikationstechnik und ein protektiver Einsatzzeitpunkt der *Oidium*-Fungizide. Dagegen gestaltete sich die Eindämmung des Echten Mehltaus im ökologischen Weinbau auf der Basis von schwefelhaltigen Pflanzenschutzmitteln sowie Pflanzenstärkungsmitteln deutlich schwieriger.

Die mehrjährigen Freilandversuche zur Fäulnisprävention wurden in Geisenheim auch in 2009 fortgesetzt. Im Fokus stand die **Graufäule**, hervorgerufen durch *Botrytis cinerea*. Folgende Maßnahmen wurden solo und in Kombination angewandt:

- zweimalige Applikation von Spezialbotrytiziden (ES 77 und ES 81);
- Einsatz des Bioregulators Regalis® zum Zeitpunkt ES 65;
- maschinelle Entblätterung unmittelbar vor der Anwendung des Bioregulators.

Die diesjährigen Ergebnisse bestätigten eindrucksvoll die in den Vorjahren erzielten Resultate: die Dreier-Kombination ist am besten geeignet, um den *Botrytis*-Befall signifikant zu reduzieren (2009: Befallsstärke 13 %). Bei einem Befall von durchschnittlich 38 % im Versuchglied „Kontrolle“ ist das ein sehr gutes Ergebnis!

Weitere Themenbereiche der diesjährigen Weinbautage sind **Wurzelschimmel** und **Esca**. Beide Rebkrankheiten sind dadurch gekennzeichnet, dass sie durch mehrere Schadpilze verursacht werden, die quasi im Verborgenen leben:

Wertvoller Humus in guten Händen.

Aus organischen Rohstoffen (Bio- u. Grünabfall) entsteht bei uns ALVAHUM®-Kompost, ein wertvoller Bodenverbesserer und hochwertiger Dünger. Ihr Vorteil:

- **Sicherung des Humusbedarfes im Weinbau**
- **Strukturverbesserung des Bodens**
- **effektiver Erosionsschutz und erhöhte Wasserhaltekraft**

Nutzen Sie auch unseren günstigen Transport- und Ausbringservice.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Humuswerk Essenheim	**Tel. 06132 79047 - 0**
Biokompostwerk Grünstadt	**Tel. 06359 5071**
Vergärungsanlage Hoppstädten-Weiersbach	**Tel. 06782 1071 - 0**
Zentrale Kompostvermarktung	
Dipl.-Biologe Uwe Honacker	**Mobil 0170 2215405**

Veolia Umweltservice West GmbH
Am Ockenheimer Graben 42
55411 Bingen-Kempten
Tel. 06721 9397-40 · Fax 06721 9397-50
uwe.honacker@veolia-umweltservice.de
www.veolia-umweltservice.de

VEOLIA
UMWELTSERVICE

im Falle des Wurzelschimmels in und an der Rebwurzel, beim Krankheitskomplex Esca ist der Rebstamm befallen. Dieser Fakt erschwert nicht nur die sichere Diagnose der Krankheiten; auch Untersuchungen zur Biologie der Erreger sowie zur Epidemiologie und natürlich Studien zur Überprüfung des Erfolgs von Bekämpfungsmaßnahmen erfordern spezifische Herangehensweisen, besondere Methoden und i. d. R. viel Zeit. Auf der Basis der aktuell vorliegenden Untersuchungsergebnisse und Monitoring-Daten ist es sowohl für den Wurzelschimmel als auch für den Krankheitskomplex Esca sehr schwierig, das Gefahrenpotential für den deutschen Weinbau und insbesondere für unsere Weinbauregion abzuschätzen. Gerade deshalb sind Aufklärung und sachliche Informationen zum „Stand der Dinge“ so wichtig.

Quintessenz:

Nicht in jedem Jahr werden uns die temporären Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau und insbesondere auf den Krankheits- und Schädlingsbefall so extrem vor Augen geführt wie in den Jahren 2000 und 2006. Trotzdem sind wir mittendrin und sollten alles tun, um zumindest eine deutliche Verzögerung der klimatischen Veränderungen herbeizuführen. Es ist durchaus möglich, dass Wurzelschimmel und Esca zu den langfristig wirksamen und nicht unmittelbar erkennbaren Folgen der Klimaerwärmung zu zählen sind.

.

DEUTSCHE WEINE NEU ERLEBEN

WINZERSEKT

... gibt Auftrieb !

Wenn Sie hervorragende WINZERSEKTe schätzen, kennen Sie vielleicht auch Sprendlingen, die Heimat dieser Sekte.

Hier im Zentrum Rheinhessens, werden ausgewählte Weine nach dem klassischen Verfahren versektet.

Unsere Idee, traditionelle Arbeitsmethoden mit moderner Produktionstechnik zu verbinden, hat unsere Kunden überzeugt.

Unter professionellen Bedingungen entstehen bei uns Qualitätssekte einer neuen Dimension.

Stellen Sie uns auf die (Sekt-) Probe .

Erzeugergemeinschaft WINZERSEKT **GmbH**

Michel-Mort-Straße · 55576 Sprendlingen · Tel. (0 67 01) 93 20- 24

Änderungen im Weinrecht

Gerhard Bollig, RP Darmstadt, Dez. Weinbauamt Eltville

Nach 1971 wurde mit den Verordnungen (EG) Nr. 479/2008, 606/2009 und 606/2009 das Weinrecht grundlegend geändert. Die wichtigsten Regelungen traten zum 01.08.2009 in Kraft. Die deutsche Weinverordnung bzw. die Ausführungsverordnungen der Länder sind zum Zeitpunkt der Drucklegung und sicherlich auch noch zum Zeitpunkt der Weinbauwoche im Januar 2010 nicht verabschiedet. Die Deutsche WeinVO kann die EU-Verordnung nur einschränken, nicht aber erweitern oder aufheben. Nachfolgend sollen die wichtigsten Änderungen aufgeführt werden.

- **SO_2**

  Die Grenzwerte für die gesamte schweflige Säure wurden für alle Werte unter 300 mg/l um 10 mg/l gesenkt.

	Restzucker < 5g/l	**Restzucker > 5g/l**
	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l
Weißwein/Roseewein		
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	200	250
Wein (vorm. Tafelwein/Landwein)	200	250
Qualitätswein b.A.	200	250
Kabinett	200	250
Spätlese	200	300
Auslese	200	350
Beerenauslese	200	400
Trockenbeerenauslese	200	400
Eiswein	200	400
Rotwein		
Perlwein (mit zuges. Kohlensäure)	150	200
Wein	150	200
Qualitätswein b.A.	150	200
Kabinett	150	200
Spätlese	150	300
Auslese	150	350
Beerenauslese	150	400
Trockenbeerenauslese	150	400
Eiswein	150	400
Schaumwein **Schaumwein mit zuges. Kohlensäure**	235	235
Sekt bzw. Sekt b.A.	185	185
Traubensaft		10
Likörwein	150	200

FLASCHEN WITTMER

www.flaschenwittmer.de
Tel: (0 63 21) 95 86-0

- ✓ ***Weinflaschen***
- ✓ ***Sekt- und Perlweinflaschen***
- ✓ ***Spirituosenflaschen***
- ✓ ***Saftflaschen***
- ✓ ***Mundgeblasene Flaschen***
- ✓ ***Flaschen für Essig & Öl***
- ✓ ***Glasballone***
- ✓ ***Geleegläser***
- ✓ ***Holzgriffkorken, Grappakorken, Spitzkorken***
- ✓ ***Flaschenspülservice***
- ✓ ***Verleih von Schraubverschließern und Handkorkmaschinen***
- ✓ ***Flaschenveredelung durch individuelle Bedruckung und Beschichtung***
- ✓ ***Drehverschlüsse:***
  LCW 28 x 44 mm
  BVS 30 x 60 mm

ZORK®

ZORK SPK - Gewinner des:

- *South Australian Design Award*
- *Award of Merit*
- *Gold Innovation Award*

ZORK STL – Gewinner des:

- *APA Gold Innovation Award*

Der innovative Wein-, Sekt- und Perlweinverschluss

WEINVERSCHLUSS

SEKTVERSCHLUSS

Der erste Sektverschluss
der wieder verschließbar ist

Wittmer GmbH & Co. KG • Am Bahnhof 3a • 67489 Kirrweiler
Tel: 06321 95860 • Fax: 06321 58360
E-mail: info@flaschenwittmer.de • Internet: www.flaschenwittmer.de

Neu ist ebenfalls, dass jede Behandlung mit schwefliger Säure im Kellerbuch einzutragen ist. Hierbei sind folgende Daten auf dem jeweiligen Kontenblatt einzutragen:
- Datum der Behandlung
- Verbrauch an schwefliger Säure (zugegebene Menge – **nicht Menge in mg/l**)

Ein Kontenblatt „schweflige Säure“ muss nicht geführt werden.

Etikettierung

In der Etikettierung ist die Herkunft des Weines zu nennen durch
- „Wein aus Deutschland“
- „Deutsches Erzeugnis“
- „Deutscher Qualitätswein“ bzw. „Deutscher Prädikatswein“
- oder ähnlicher Begriff in deutscher Sprache

nicht möglich ist:
- „Deutscher Wein“ (da Kategorie)
- „Produce of Germany“ (nicht in deutscher Sprache)

CHIPS (Eichenholzstücke)

Diese sind jetzt im gesamten Weinausbau einschl. Gärung zugelassen. Bei Prädikatswein ist die Behandlung mit Chips weiterhin verboten.

Flaschenverschluss

Auf dem Verschluss muss der Abfüller oder die Betriebs-Nr. des Abfüllers nicht mehr angegeben werden. Ebenfalls entfällt die Angabe des Anbaugebietes bei Sekt b.A.

Geschmacksangaben bei Sekt

- „naturherb“ oder „brut nature“ 3 g/l ohne Zuckerzusatz
- „extra brut“ oder „extra herb“: 0 - 6g/l
- „brut“ oder „herb“: unter 15 g/l
- „extra dry“ oder „extra trocken“ : 12-17 g/l
- „sec“ oder „trocken“: 17 - 32 g/l
- demi-sec“ oder „halbtrocken“ : 32 - 50 g/l
- „doux“ oder „mild“ : über 50 g/l

- Eine Toleranz von 3 g/l ist erlaubt
- Es ist nur eine einzige Angabe erlaubt
- Ermöglicht der Zuckerwert mehrere Angaben, so kann eine gewählt werden z.B. 14,5 g/l RZ: Die Angabe „brut“, „extra trocken“ oder „trocken“ ist möglich

Richard Wagner
seit 1959
KELLEREIBEDARF

www.wagner-alzey.de

Wir optimieren Ihre Qualität!

Nutzen Sie unser PreSens® Audit und erzielen Sie beste Ergebnisse.

Wir messen nicht nur den Sauerstoffgehalt Ihrer Weine non-invasiv, sondern optimieren zusammen mit Ihnen die Entwicklung in der Flasche.
Ist-Analyse, ausführliche Dokumentation vor Ort, Mehrfachmessungen bei verschiedenen Verschlussarten.
In unserem Angebot ist sicherlich auch das Richtige für Sie dabei.

Qualitäts-Audits mit PreSens®

... weil uns die Qualität Ihres Weines wichtig ist.

Richard Wagner GmbH + Co. KG
Kellereibedarf
55232 Alzey
Tel. 0 67 31 / 96 62 -0

... rund um den Wein!

Geschmacksangaben bei Wein

- Trocken: Säure + 2, max. 9 g/l
- Halbtrocken: Säure + 10, max. 18 g/l
- Mild: über halbtrocken bis 45 g/l
- Süss: über 45 g/l

Eine Toleranz von 1 g/l ist zulässig
z.B.: 7 g/l Säure -> max. RZ 10 g/l
8 g/l Säure -> max. RZ 10 g/l

Abweichender Abfüllort

Der abweichende Abfüllort ist lt. EU-VO 607/09, Art. 56 (2) immer anzugeben. Die bisherige Regelung über die „unmittelbare Nähe“ ist nicht mehr vorgesehen.

Andere Behälter als Flaschen

Wird in andere Behältnisse (keine Flaschen) abgefüllt (z.B.: Bag-in-Box) so werden die Wörter „Abfüller“ oder „abgefüllt von“ durch „Verpacker“ oder „verpackt von“ ersetzt.

Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung

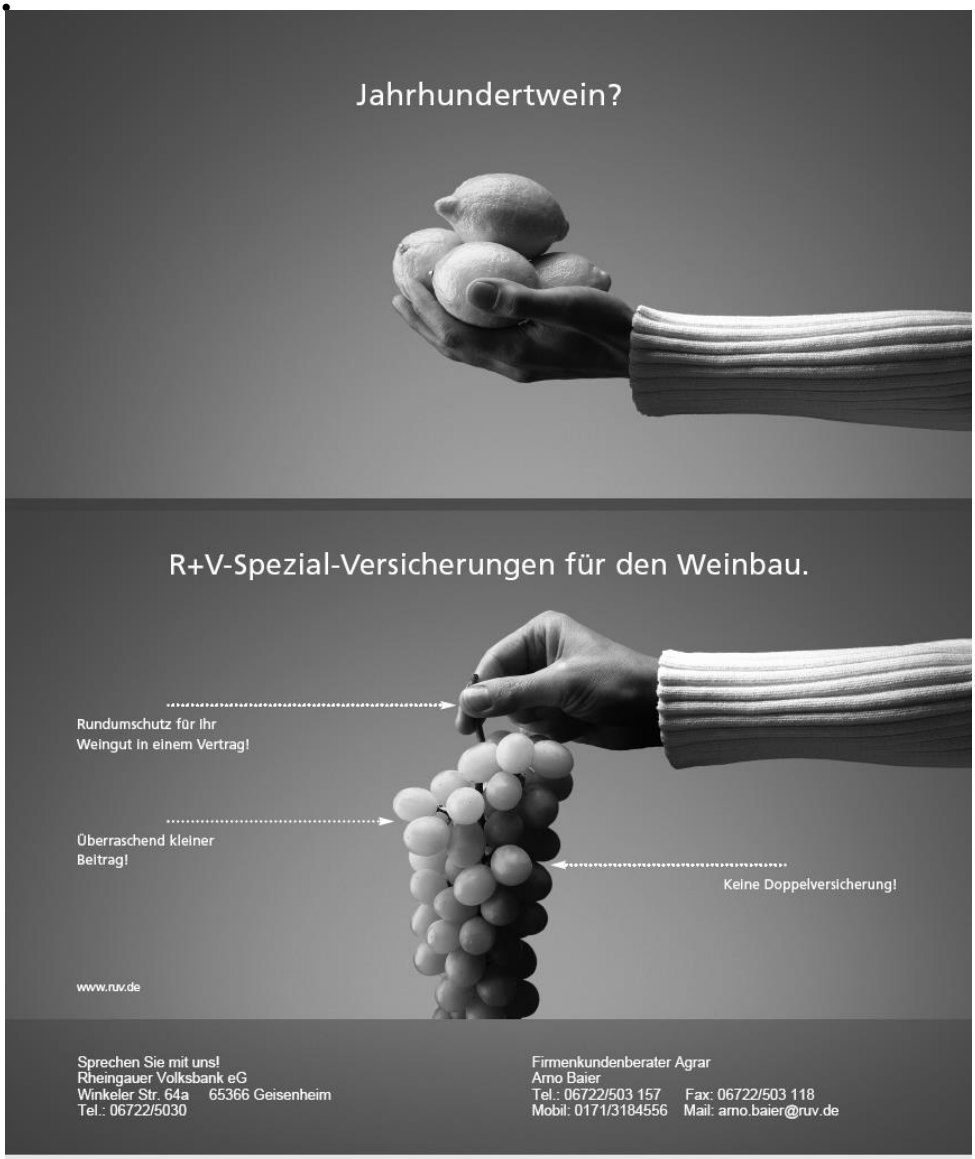
Neuer Termin: 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres

Weinkategorien

- **Wein ohne geografische Angabe**
  - Wein
  - Wein mit Rebsorten und/oder Jahrgangsangabe
- **Wein mit geografischer Angabe**
  - Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)
  - Wein mit geschützter Ursprungsangabe (g.U.)

Kategorie: Wein

- Ersetzt den Tafelwein; Tafelwein ist im Rahmen der Übergangsregelung bis 31.12.2010 zulässig
- Hektarhöchstertrag: muss nach Landesrecht festgelegt werden (wahrscheinlich in Hessen 100 hl/ha)
- Herkunftsangabe (Mitgliedstaat) obligatorisch -“Deutscher Wein“ oder „Wein aus Deutschland“
- Betriebsangaben wie „Schloss“, „Weinbau“, „Weingut“, „Hof“ etc. **sind verboten!**
- Die Angabe von Erzeugungsverfahren z.B. „im Holzfass gereift“ **ist verboten**


Jahrhundertwein?
R+V-Spezial-Versicherungen für den Weinbau.
Rundumschutz für Ihr
Weingut in einem Vertrag!
Überraschend kleiner
Beitrag!
Keine Doppelversicherung!
www.ruv.de
Sprechen Sie mit uns!
Rheingauer Volksbank eG
Winkeler Str. 64a 65366 Geisenheim
Tel.: 06722/5030
Firmenkundenberater Agrar
Arno Baier
Tel.: 06722/503 157 Fax: 06722/503 118
Mobil: 0171/3184556 Mail: arno.baier@ruv.de
Im FinanzVerbund der
Volksbanken Raiffeisenbanken
BESSER R+V VERSICHERT

- Alkoholgehalt:
  - nach Anreicherung: Rotwein 12,0 %vol
    anderer Wein 11,5 % vol

- Süßung mit RTK erlaubt, max. Alk.-Erhöhung 4 %vol
  Alk.-Gehalt nach Anreicherung und Süssung mit RTK max. 15%vol

Kategorie: Wein mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe

- Jahrgangs- und/oder Rebsortenangaben sind nur zulässig, wenn die Mitgliedstaaten Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen, die sicherstellen, dass Zertifizierungs-, Genehmigungs- und Kontrollverfahren zur Gewährleistung der Richtigkeit dieser Angaben bestehen.
- z. Zt. noch nicht umgesetzt -> Jahrgangs- und/oder Rebsortenangaben daher jetzt noch nicht erlaubt (Regelung in neuer WeinVO, Hess. AVO)

Kategorie: Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)

- Der Begriff „g.g.A.“ kann erst ab dem 01.01.2012 verwendet werden (Übergangsregelung).
- Entspricht dem jetzigen Landwein
  - Landwein Neckar
  - Landwein Oberrhein
  - Landwein Rhein
  - Landwein Rhein-Neckar
  - Schleswig-Holsteinischer Landwein

  die ersten 4 kompensieren die ehem. Tafelweingebiete und Untergebiete, Nach der derzeitigen Diskussion wird es keine Restzuckerbegrenzung bei diesen Landweinen geben.

- 85% müssen aus dem Landweingebiet stammen (bisher 100%)
  Restliche 15% können aus dem gesamten deutschen Weinbaugebiet stammen
- Herstellung muss im angegebenen geogr. Gebiet erfolgen

- **In Hessen:**
  Aufgrund dieser Regelung gibt es wahrscheinlich in Hessen:
  - Landwein Rhein ohne Restzuckerbegrenzung
  - Rheingauer Landwein (max. halbtrocken)
  - Starkenburger Landwein (max. halbtrocken)

Genießen in Perfektion.

Die Marke SCHOTT ZWIESEL steht in der internationalen Spitzengastronomie und Zuhause für höchste Ansprüche. Das patentierte **Tritan®-Kristallglas** ist brillant und besonders bruch- und spülmaschinenfest. Erleben Sie perfekte Funktionalität und klares Design.

Das Glas der Profis.
Genießen in Perfektion.

Tritan® International patent

SCHOTT ZWIESEL

- Alkoholgehalt nach Anreicherung:
  Rotwein 12,0 %vol
  anderer Wein 11,5 % vol
- Süßung mit RTK generell erlaubt, kann aber vom Mitgliedstaat verboten werden -> neue WeinVO, max. Alk.-Erhöhung bei Süßung mit RTK: 4 %vol
- Alk.-Gehalt nach Anreicherung und Süssung mit RTK max. 15% vol
- Mitgliedstaaten müssen zuständige Kontrollbehörden benennen
- **Jährliche Kontrolle** der Einhaltung der Produktspezifikationen während der Erzeugung, **während und nach** der Abfüllung
- Kontrollkosten sind von den Betrieben zu tragen
- Umfang der jährlichen Prüfung:
  - analytische und organoleptische Prüfung bei g.U. (Q.b.A.; Prädikatsw.)
  - nur analytische oder auch organoleptische Prüfung bei g.g.A
    und
  - Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen
- Durchführung: zufällig, Stichproben oder systematisch

Kategorie: Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)

- Qualitätswein
- Prädikatswein
- Der Begriff „g.U.“ darf erst ab 01.01.2012 verwendet werden
- „Rheingau“ und „Hess. Bergstraße“ sind als „g.U.“ eingetragen, das Lastenheft ist noch zu erstellen
- Orte, Ortsteile, Lagen etc. können, müssen aber nicht als g.U. eingetragen werden
- Für die Eintragung müssen „Produktspezifikationen“ erstellt werden
- Keine Süssung mit RTK
- Angabe von Lagen möglich
- Verschnitt Jahrgang und Rebsorte: 85:15 ohne SR, mit SR 75:25 (bisherige Regelung)
- Verschnitt von geogr. Angaben: 85:15 **incl. SR**
  Änderung auf die alte Regelung (85:15 ohne SR; 75:25 mit SR) ist beabsichtigt (Febr. 2010)
- Ges. Alkoholgehalt nach Anreicherung: 15%vol
- Ausnahme:
  Was bis zum 31.12.2010 etikettiert ist, kann nach bisher geltendem Recht (vor 01.08.2009) in Verkehr gebracht werden (Fülldatum vor dem 31.12.2010!?)

VEREINIGTE HAGEL – MIT DER NR. 1 AUF NUMMER SICHER GEHEN

Die Erlöse im Weinbau schwanken immer extremer, die Risiken witterungsbedingter Ertragseinbußen steigen. Schützen Sie sich jetzt. Bei der Vereinigten Hagel, Deutschlands führender Hagelversicherung auf Gegenseitigkeit: Mit Secufarm® versichern Sie Ihren Wein in einem Vertrag über alle Feldmarken hinweg, mit Trauben-Plus sichern Sie zusätzlich die Qualität ab – wenden Sie sich dazu einfach an unsere Mitarbeiter oder klicken Sie auf www.vereinigte-hagel.de

Secufarm®

EINE VERSICHERUNG DER VEREINIGTEN HAGEL

Perlwein

- Jahrgang und/oder Rebsortenangabe ist erlaubt
- Angabe „Hersteller:“ nur für Qualitätsperlwein b.A., ansonsten „Abfüller:“
- **Ohne Herkunftsangabe:** Rot/Weiß-Verschnitt möglich (Angabe: „Rosé“)

Rot-Weiß-Verschnitt

- Bei „Deutscher Wein“ ohne Herkunftsangabe möglich,
  Angabe „Rosé“ verboten (Ausnahme: Perlwein)
- Bei Land-/Qualitäts-/Prädikatswein verboten (Ausnahme: Rotling)

gut... besser...
Bestalon®
60
Jahre
Dieser „Silva" macht's mit Suberase
BERLIT & STAUDT GmbH
Naturkorken · Barrique-Fässer · Alcoa-Schraubverschlüsse
Longcap-Schraubverschlüsse
65606 Villmar · Struther Weg 16
Telefon 0 64 82/91 52-0 · Telefax 0 64 82/91 52-29

Zeitgemäße Mostbehandlung und Mostvorklärung – aber wie?

Norbert Breier DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Was ist zeitgemäß, sinnvoll und notwendig für eine Mostbehandlung? Kann die Mostbehandlung aus dem Gesamtkomplex Weinbereitung separat betrachtet werden? Diese Fragen zu beantworten ist nicht ganz einfach. Es wird sehr individuell und natürlich abhängig von der jeweiligen Philosophie des Betriebes gehandelt. Der Individualität sind keine Grenzen gesetzt.

„Der Weg ist das Ziel“ Die Most/Weinbehandlung wird vom Wein selbst bestimmt, von seiner Zusammensetzung, seiner Art und seinem Charakter. Sie sollte sich auf die Erfüllung der vom Wein gestellten Anforderungen beschränken; ein Zuviel kann ebenso schädlich sein, wie eine Unterlassung. Man muss sich der Grenzen bewusst sein.

Jedes Jahr im Herbst werden die Winzer wieder vor neue Herausforderungen gestellt. Die Lese und die Mostverarbeitung ist in vielen Betrieben die Arbeitsspitze im Jahr. Die Mostbehandlung mit Schönungsmaßnahmen stellt einen Arbeitsschwerpunkt im Herbstgeschehen dar. Geht man in der Historie einige Jahre zurück, vielleicht Jahrzehnte so war die Vorklärung in den Betrieben kein Thema. Moste wurden natur belassen und vergoren. Jedoch schon Mitte der 50er Jahre machte man sich Gedanken um eine „natürliche Reingärung“, wie es damals genannt wurde (Troost). Vorgeklärte Moste mit Spontangärung war der neue kellerwirtschaftliche Trend. Wie heißt es so schön: Alles kommt wieder! So wandelt sich auch die Oenologie alle 15-20 Jahre und besinnt sich der Tradition.

Ziel der Vorklärung sollte es sein, Moste mit weniger als 0,2 Gew. % Resttrubgehalt (ca. 80-100 NTU) einzulagern, was mit den entsprechenden Vorklärtechniken heute problemlos möglich ist. Oder ändern sich hier die Bedingungen/Ansprüche bei gesundem Lesegut in Zukunft? Jeder Betriebsleiter muss einen Überblick haben über Sedimentations- und Resttrubmengen, um entsprechende Maßnahmen (Hefenährstoffe, Reinzuchthefe (Art und Menge, Gärführung…)) einleiten bzw. abstimmen zu können. Die verschiedenen technischen Verfahren (Bsp: Flotation, Separator, Kammerfilterpresse,..) der Mostvorklärung bieten jedem Betrieb die Möglichkeit, eine Abstimmung auf die jeweiligen Betriebsbedürfnisse, Ziele vorzunehmen.

Wo liegt aber das gewogene Mittel? Was ist zuviel, was ist zu wenig? Es fängt bei den Trauben (Menge/Güte) an, geht über die Traubenverarbeitung weiter zum Einsatz von Mostschönungsmitteln.

Die verschiedenen Mostbehandlungs-/Schönungsmittel (Abb. 1) haben einen nicht unerheblichen Einfluss auf die Klärung (Resttrubgehalte), teilweise auch auf die Eiweißstabilität im Wein. Unbedingt notwendig zur Mostbehandlung ist die Aktivkohle nach der Faustformel (% Fäulnis = g/hl Aktivkohle). Die weiteren Schönungsmittel werden vorklärungstechnisch bzw. beriebsabhängig eingesetzt. Die Zugabe von Enzymen (flüssig oder in Pulver) zur Mostvorklärung

Abb 1: Schönungsmittel- und Klärhilfsmitteleinsatz

So sanft kann Power sein.

Die neue europress von Scharfenberger.

Über 35 Jahre Erfahrung, Know How und Innovation in einer Traubenpresse. Die perfekte Verarbeitung, einfache Bedienbarkeit und unsere hauseigene Steuerelektronik machen sie wieder zum Maßstab in der schonenden Traubenverarbeitung.

Die neue europress – holen Sie das Beste aus jeder Traube.

Scharfenberger
Maschinenbau

info@scharfenberger.de • www. scharfenberger.de

Beratung, Verkauf und Kundendienst durch Ihre Gebietsvertretung

Heinrich Mayer GmbH & Co KG

55450 Langenlonsheim • Tel. 0 67 04 - 93 14 -0
Fax 0 67 04 - 93 14 -30 • www.mayer-langenlonsheim.de

ist in den letzten Jahren in vielen Betrieben zum Standard geworden. Sie helfen sowohl bei der Sedimentation, als auch bei den technischen Möglichkeiten der Vorklärung (Flotation, Hefefilter) um blanke, reintönige Moste zu erhalten.

Die Tabelle 1 gibt die Kosten in Cent/l für Mostbehandlungsmittel in Abhängigkeit der Einsatzmenge an.

Die Durchschnittspreise je Behandlungsmittel verschiedener Hersteller sind zusammengefasst, denn die Preise sind abhängig von der Abnahmemenge und dem jeweiligen Hersteller. In der Summe ist für einen Schönungsmitteleinsatz mit jeweils niedriger Einsatzmenge von Ca- Bentonit, Pulver-Enzym, Flotationsgelatine, Aktivkohle, Reinzuchthefe und DAP mit Kosten von ca. 1,17 Cent/l zu rechnen. Nimmt man für die angegebenen Schönungsmittel die Höchstmenge an, so ist mit Ausgaben von 2,33 Cent/l zu kalkulieren.

Schönungsmittel	niedrige Einsatzmenge Cent/l	höhere Einsatzmenge Cent/l
Ca-Bentonit	0,09	0,17
Enzym Pulver	0,22	0,44
Flot. Gelatine	0,07	0,14
Reinzuchthefe	0,30	0,6
Aktivkohle	0,35	0,7
DAP	0,14	0,28
	1,17	**2,33**

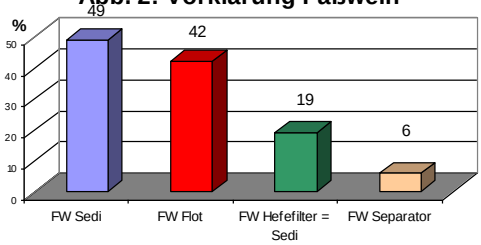
Das angegebene Beispiel zeigt, dass der Einsatz von Schönungsmitteln sich bei Ausgaben um einen Cent/l bewegt. Bei Betriebsgrößen von 20 ha ist mit Gesamtkosten von ca. 2000,00 € zu rechnen. Es ist festzustellen, dass Schönungsmittel im Betrieb sehr individuell und in unterschiedlichen Kombinationen eingesetzt werden.

Im Dezember 2009 wurde eine Umfrage in Winzerbetrieben durchgeführt. Hintergrund der Umfrage war, welche Techniken der Mostvorklärung, in welchem Ausmaß, angewandt werden, und welche Mostschönungsmittel eingesetzt werden. Ein weiterer Gesichtspunkt war die Eiweißstabilisierung mit Bentonit.

Bei dieser Umfrage kurz vor Jahresende wurden 1200 Betriebe angeschrieben. Mit einer Rücklaufquote von 30% lässt sich eine hervorragende Auswertung gestalten. Die Umfrage war unterteilt in Fass- und Flaschenweinbetriebe mit der weiteren Untergliederung in Mostvorklärung und Schönungsmitteleinsatz. Viele Betriebe produzieren in beiden Segmenten.

Die Abbildungen 2 und 3 zeigen die verschieden eingesetzten Vorklärtechniken bei Fass- und Flaschenweinvermarktern. Bei 50% der Betriebe mit Fassweinproduktion wird die Vorklärung mit Sedimentation durchgeführt. Die Flotation wird mit 42% in den Betrieben angewendet. Der Hefefilter (19%), der in der Regel in der Kombination mit der Sedimentation eingesetzt wird und der Separator spielen eher eine untergeordnete Rolle. Die Gesamtsumme ergibt natürlich über 100%, denn einige Betriebe nutzen mehrere Vorklärtechniken.

Abb. 2: Vorklärung Faßwein



Auftakt
Brillante Qualität
im Weinbau
durch ausgezeichnete Prävention
WUXAL® Eisen Plus
Schnell wirksam
Hoch pflanzenverträglich
Vollständig biologisch abbaubar
Überdurchschnittlich
pflanzenverfügbar, über das Blatt
Licht- und pH-Wertstabil
WUXAL®
Innovation & Kompetenz
in Flüssigdüngern und Suspensionen
MANNA
Wilhelm Haug GmbH & Co.KG • Pfäffingen • D-72119 Ammerbuch
Postfach 27 01 25 • 40524 Düsseldorf • Tel. 018 05/62 66 28 (12,3 Cent/Min.)
Fax 02 11/50 64-102 • www.manna.de • e-mail: duengerprofi@manna.de

Bei der Vorklärtechnik für die Flaschenweinproduktion nutzen 68% der Betriebe die Sedimentation. Weitere 44% flotieren und fast 30% setzen den Hefefilter zur Vorklärung ein. Der Separator spielt mit 5% keine bedeutende Rolle. Auch hier war festzustellen, dass mehrere Möglichkeiten genutzt werden. Die Betriebe „jonglieren“ mit unterschiedlichen Vorklärungsmethoden, um eine betriebliche Weinstilistik herauszuarbeiten. Das Verfahren der Flotation wird in Problemjahren wie 2006 natürlich mehr zum Einsatz kommen, als 2009. Die Zahlen sagen nichts über Verarbeitungsmengen aus, denn in vielen Erzeugergemeinschften und Winzergenossenschaften ist die Flotation nicht mehr wegzudenken. Zur Unterstützung der Vorklärung werden allerdings nur bedingt Schönungsmittel (Enzym, Gelatine und Bentonit) eingesetzt.

Abb. 3: Vorklärung Flaschenwein

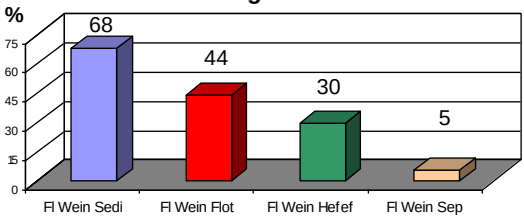
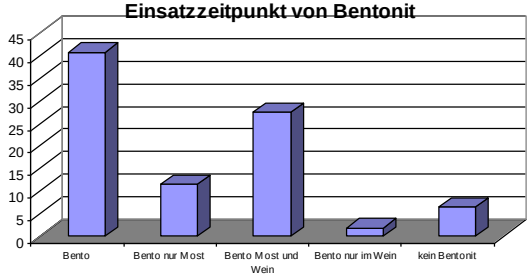


Abb. 4: Fl. Wein Enzym und Gelatine und Einsatzzeitpunkt von Bentonit



Die Abbildung 4 zeigt den unterschiedlichen Einsatzzeitpunkt von Bentonit in Kombination mit Enzym und Gelatine.
Bentonit in Zusammenhang mit Enzymen und Gelatine wird von 41% im Most eingesetzt. Immerhin 27% setzen Bentonit im Most und Wein ein, also ein Viertel der Flaschenweinvermarktenden Betriebe, die auch Enzym und Gelatine einsetzen. Werden keine Zusatzschönungen von Enzym und Gelatine berücksichtigt, sind die dargestellten Werte deutlich höher.

In vielen Betrieben ist in den letzten Jahren zu beobachten, dass man von einer eindimensionalen Ausrichtung (Verarbeitung) abkommt. Wie zu Beginn erläutert, werden Typen, Marken und Produkte definiert. Jeder

MAGNUM Office

MAGNUM Office ist DIE Softwarelösung,
die den Bedarf eines Weinbaubetriebes komplett abdeckt.

- Kundenverwaltung und Statistiken
- Genehmigte Wein- und Kellerbuchführung
- Schlagkartei
- Anbindung an Shopsystem
- Barverkauf
- Hard- und Software, Schulung

Hotline: 06731-95107730
eMail: info@magnum-gmbh.de

Vertriebspartner in allen Anbaugebieten

Magnum GmbH Otto-Lilienthal-Straße 4 55232 Alzey und
Magnum GmbH Annweiler Str. 20 76829 Landau

www.magnum-gmbh.de

Weintyp bedarf einer besonderen Ausbaumethode um sich stilistisch abzuheben, bzw. sich zu positionieren. Nur wenn alle Bausteine aufeinander abgestimmt sind, kann das gewünschte Ziel erreicht werden. Nachfolgendes Beispiel soll Ansatzpunkte und Diskussionsgrundlagen liefern und verdeutlichen.

Ausbaubeispiel Typ Weißburgunder
dicht, cremig, schmelzig, nachhaltig
differenziert, langlebig

Maßnahme	Variationen	
Rebsorte:	Weißburgunder	
Trauben:	ertragsreguliert gesund	7000 l/ha
Mostgewicht:	97°Oe	
Säure:	7,5 g/l	
Lese:	kühle Temperaturen	7°C
Verarbeitung:	Maischestandzeit Mostabzug abpressen	12 h 15%
Vorklärung:	Sedimentation	24 h
Schönungsmittel:	Enzym, Gelatine Bentonit	
Resttrubgehalte:	blank	0 Gew%, 8 NTU
Vergärung:	spontan bei 16°C Reinzuchthefe Hefenährstoffe	6 Wochen 2 / 3 VB 1
anwärmen:	19°C	
Endvergärung:	trocken	
Ausbau:	Feinhefelagerung ohne SO2	aufrühren BSA?
	Einsatz von Holz?	

Dieser Weinstil/Typ ist definiert. – Weißburgunder, dicht, cremig, schmelzig, nachhaltig, differenziert und langlebig - Jeder einzelne Bearbeitungsschritt kann variiert werden, um ein anderes Endziel (Profil) zu erreichen. Der Einstieg ist die Traubengesundheit und die Ertragsregulierung. Nur mit gesunden Trauben und kühlen Temperaturen ist eine Maischestandzeit durchzuführen. Will man noch mehr Dichte und Fülle einbringen ist ein vorheriger Saftentzug sinnvoll. Dieser Weinausbau erzeugt natürlich etwas härtere Phenole (Gerbung), die zum Ende hin (Feinhefelagerung, Abstich, SO2-Zeitpunkt) eingebunden werden können. Beim Einsatz der Vorklärung in Verbindung mit Schönungsmitteln kann der jeweilige Resttrubgehalt variiert werden, der wiederum in Abstimmung mit Hefeeinsaat, Hefenährstoffen und Gärtemperatur in Einklang gebracht werden muß. Die Beobachtung der Temperatur in Verbindung mit der Endvergärung ist ein wichtiges Instrument der Gärsteuerung. Den Abschluss der Bausteine bildet die Feinhefelagerung, der Abstich und die SO2-Gabe (Zeitpunkt und Höhe).

Das dargestellte Beispiel zeigt nur einen Bruchteil der Vielfältigkeit der einzelnen Betriebe in Bezug auf die Mostverarbeitung und den weiteren Weinausbau. In den zurückliegenden Jahren sind viele Ansätze verändert worden, Normen der Verarbeitung konnten vorgegeben werden und werden auch in Zukunft ein wichtiger Bestandteil der Beratung sein. Die „junge“ Wein- und Winzergeneration ist im Moment sehr experimentierfreudig um den gewissen i-Tüpfel-Effekt noch herauszukitzeln. Der Beginn ist im Weinberg (Ertragsregulierung), setzt sich in der Lese fort und geht über die Traubenverarbeitung (Maischestandzeiten, Mostabzug, Kaltmazeration,..) weiter in die Mostvorklärung, wie oben beschrieben. Die Kühltechnik in den Betrieben ergab eine weitere Sicherheit während der Gärung. Am Ende der Kette steht dann die richtige oder „falsche“ Hefeauswahl. bzw. Spontangärung mit anschließender Gärtemperaturregulierung. Natürlich sind auch hier keine Grenzen gesetzt, sowohl nach oben (20°C – Standard, oder nach unten bis zu 12°C). Der optimierte Einsatz von Hefenährstoffpräparaten rundet das Gesamtpaket Gärung bis zum Abstich und dem Zeitpunkt der SO2-Gabe ab.

Fazit:

Die Mostvorklärung kann nach verschiedenen Gesichtspunkten durchgeführt werden und macht aber auch nur einen Mosaikstein im Weinausbau aus. Der Betriebsleiter/Kellermeister muss sich im Vorfeld im Klaren sein, mit welchen Eingriffen und Maßnahmen, welche Art von Weintyp und Weinstil erzeugt werden kann. Viele Betriebe sind immer auf der Suche nach weiteren Veränderungen, Verbesserungen bzw. nach dem i-Tüpfel-Effekt. Oftmals sind es nur Kleinigkeiten, Nuancen, die die Weinqualität prägen. Die Mostvorklärung/ Weinbereitung muss als Gesamtpaket gesehen werden. Hierzu gehören vor allem: Lesegut, Art der Verarbeitung, Gärführung, Hefeeinsaat und zum Schluss die schonende Jungweinbehandlung (Minimalbehandlung -Abstich und SO2)

Rheingauer
WINZERBEDARF GMBH

Partner der Rheingauer Winzer und Kellereien sowie Hobbygärtner

Zentrale und Verwaltung
Winkeler Straße 132
65366 Geisenheim
Tel. 06722/8390
Fax 06722/64400

Lager Oestrich
Rheinstraße 1
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/3317
Fax 06723/7089

Lager Erbach
Erbacher Straße 33
65343 Eltville
Tel. 06123/4017
Fax 06123/63685

Weinbauliche Maßnahmen zur gezielten Produktion sortentypischer Weine Riesling, Spätburgunder

R. Fox, Rheingauer Weinbautage 2010

Was sind sortentypische Weine?
Riesling: Frische, Frucht, Säurespiel, Duft, Eleganz, Vielfältigkeit der Aromen
Spätburgunder: sortentypische Farbe, Wärme, Fülle, weiche Phenole sowie Säurestruktur und Harmonie auf möglichst hoher Ebene

Unser Standortvorteil gegenüber südlichen Ländern sind eben Duft, Frucht und Säurespiel, insbesondere der Rheingauer Riesling. Dieses Alleinstellungsmerkmal ergibt erhebliche Vorteile gegenüber den Mitbewerbern aus südlichen Regionen.

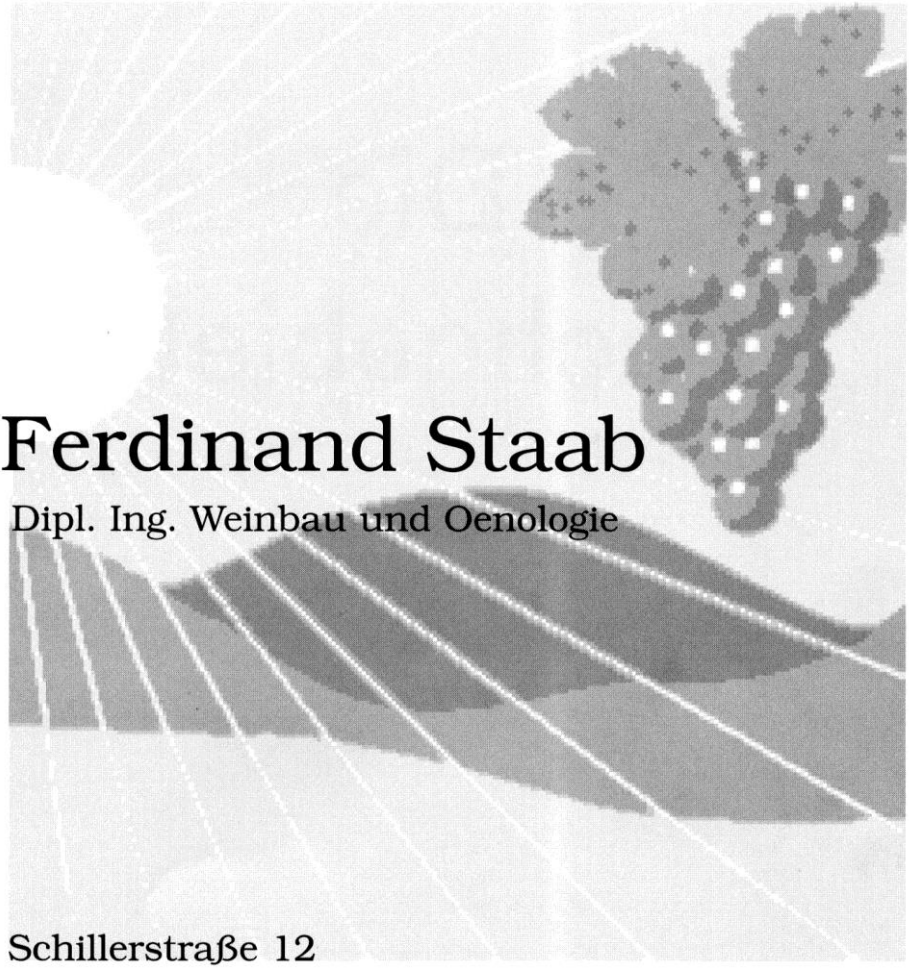
Selbst beim Rotwein kann die deutlichere Frucht ein Vorteil gegenüber den alkohol- und phenolbetonten Weinen südlicher Provenienzen sein. Das bei optimierter, gezielt auf Sorte und Jahrgang abgestimmter, Kulturführung Topqualitäten von internationalem Standard möglich sind, steht in Verbindung mit dem gerade eher für Rotwein vorteilhaften Klimawandel kaum noch zur Debatte.

Die ausgeprägte Aromatik, hauptsächlich mitbedingt durch vergleichsweise kühle, eher mittelfeuchte und lange Reifezeiten, ergibt die besondere Typizität der Weine. Die Entdeckung der Spätlese im Jahr 1775 kam nicht von ungefähr. Gallustag: 16. Oktober.
Dass botrytisgeprägte Weine heutzutage jedoch out sind, ist mittlerweile Allgemeingut, und sei nur am Rande vermerkt. Eine möglichst späte Lese bei noch ausreichendem Gesundheitsgrad - relativ frische, "saubere" Botrytis von bis zu 20 % des Lesegutes - hat jedoch eher Vorteile als Nachteile.

Unter dem Aspekt des Klimawandels und derzeit häufig vorauseilender Zucker- oder Mostgewichtsreife kommt gerade einer möglichst hohen physiologischen Reife was Aromareife, Aminosäurereife und Pektinreife (mürbe werden von Beerenfleisch und Beerenhaut) angeht, zunehmende Bedeutung zu.
Früher Mostgewichtsreife eher hinterherlaufend.

Nachdem möglichst späte Lese, insbesondere beim Riesling, auch ohne weitere Mostgewichtssteigerung, erhebliche Vorteile im Wein ergibt, gilt es von Anfang an alle Maßnahmen gezielt auf die Abhärtung und Gesunderhaltung der Trauben auszurichten.

- Hochwertiges Pflanzgut
- Vermehrung des gesamten Basispflanzgutes für die Forschungsanstalt Geisenheim



Ferdinand Staab

Dipl. Ing. Weinbau und Oenologie

Schillerstraße 12
D-65239 Hochheim am Main
Tel.: +49– 61 46 22 76 Fax: +49– 61 46 77 79

Weinbauliche Maßnahmen

Standraum Anschnitt

Angepasster Standraum/Stockbelastung/harmonischer Wuchs
Vitalitätsangepasster Anschnitt, gegebenenfalls am Produktionsziel orientiert. So dürfte für die Fassweinproduktion, Sektgrundwein und auch Sommerweine etwas längerer Anschnitt bei höherem Ertragsniveau sinnvoll sein, gleiches gilt für eher wüchsigere Bestände und Böden. Dagegen ist in älteren Anlagen sowie zur Produktion von hochwertigen Weinen eher kürzerer Anschnitt sinnvoll beziehungsweise möglich.

Bodenpflege, Wasser- und Nährstoffverfügbarkeit, Wuchsharmonie

Die Bodenpflege ist eine wichtige Stellschraube bezüglich Wuchsharmonie aber auch Weinqualität.
Bei Riesling kommt der Bodenpflege neben Klimagunst von Lage und Jahrgang größte Bedeutung für die Weinqualität zu. Dabei fällt diese bei unsachgemäßer Bodenpflege und daraus folgendem Trockenstress früher ab als
dies im Mostgewicht oder auch dem Ertrag zum Ausdruck kommt.
Sortentypische Rieslinge sind überwiegend vom Aroma geprägt. Leidet dies durch Stress, leidet zuerst die Weinqualität nicht jedoch unbedingt °Oe und kg/a.

Klima- bzw. Witterungsverlauf, Niederschlagshöhe und Verteilung sowie Böden (Erwärmbarkeit, Durchwurzelbarkeit), sind im Rheingau nahezu optimal für die Rebe. In den besten Jahren und Lagen ist die Klimagunst für den Riesling fast schon zu gut, das heißt zu warm und zu trocken.

Es gilt deshalb einerseits durch wassersparende Bodenpflege eine ausreichende Vitalität der Bestände zu sichern, andererseits zu üppigen Wuchs möglichst zu vermeiden.
Der Riesling müsse sich quälen gilt deshalb nur bis zu einer gewissen Grenze.
Der Riesling spiegelt wie keine andere Sorte das „Terroir“ im späteren Wein wider.

Besonders ab Reifebeginn ist extremer Wasser- und Nährstoffstress für die Weinqualität sehr negativ und deshalb möglichst zu vermeiden. Ausreichende Einlagerung von Mineralstoffen ergibt eine bessere Weinmatrix, höhere Aminosäurewerte, eine bessere sekundäre Aromastoffbildung während der Gärung, eine zügigere Vergärung bei gleichzeitig höherem Endvergärungsgrad.
Die Bodenpflege in Form von Dauer- und Winterbegrünung im Wechsel oder auch nur Winterbegrünung in allen Gassen ist je nach Wasserhaushalt, Tiefgründigkeit, Alter der Rebstöcke wohl die geeignetste Vorgehensweise.

Reben von der Bergstraße...

Weinbau · Versuchsanlagen · Rebenveredelung
Edelreisvermehrung · Beratung in allen Anbaufragen
Keltertrauben · Tafeltrauben · Zierreben

Vertragspartner der Forschungsanstalt Geisenheim und anderer Institute

Virusgetestete Versuchs– und Vermehrungsanlagen
mit über 300 Rebklonen

Unterlagenversuche (Adaptionsanlagen)

Internet-Service, Online-Hilfen, Downloads, Versuchsergebnisse

Komplettberatung rund um die Neuanlage

Kühllagerservice

Lieferservice

Rebenexport

Besichtigungsmöglichkeiten der Versuchsflächen
bei unseren Rebsortentagen im August / September

Besuchen Sie uns im Internet: www.antes.de

ANTES Weinbau und Rebenveredlung
Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes
Königsberger Strasse 4
D-64646 Heppenheim
Tel: 0049 (0)6252 77101
Fax: 0049 (0)6252 787326
Email: weinbau.antes@t-online.de
Kostenlose Internet-Telefonie über Skype möglich. Kontaktdaten auf Anfrage

Dagegen scheidet jede Gasse Dauerbegrünung im Rheingau, zumindest bei Riesling, wohl nahezu völlig aus. Dass unter Qualitätssicherungsaspekten deshalb wasserschonende Bodenpflege vorbeugend bereits im zeitigen Frühjahr beginnt, versteht sich von selbst.

Für den recht anpassungsfähigen Spätburgunder sind die Bedingungen vor allem im unteren Rheingau mit seinen durchlässigeren Böden und damit trockeneren Standorten nahezu optimal. Jede 2. Gasse Dauerbegrünung oder sogar jede Gasse ist durchaus als sortengerecht zu betrachten.
Hier ist ein gewisser Wasser- und Nährstoffstress sogar von Vorteil. Wir bekommen durch den schwächeren Wuchs kleinere Beeren, ein besseres Verhältnis von Schale zu Inhalt und damit zu erhöhter Inhaltsstoffkonzentration. Die bessere Belichtung der Trauben führt zu erhöhter Farbstoff -und Phenolbildung und besser abgehärteten und damit gesunde Trauben, die absolute Voraussetzung für Maischegärung sind.
Stärkerer Trockenstress ist beim Burgunder im Hinblick auf die Weinqualität kaum nachteilig. Zunächst kommt es hier eher zur Schwächung der Reben und damit Ertragseinbußen. Erst danach leidet die Weinqualität.

Es gilt demnach die Kulturführung bezüglich Bodenpflege im Sinne der unterschiedlichen Sortenansprüche gezielt zu optimieren.

Laubarbeiten
Ausbrechen: Bei Burgunder sehr konsequent, gegebenenfalls wiederholt
Riesling relativ unproblematisch
Heften: Verdichtung vermeiden, schwache Triebe entfernen
Gleiches gilt für den Spätburgunder.

Entblätterung: Bei Riesling nur unter recht wüchsigen Bedingungen, früh und kräftig, beidseitig entblättern. Trauben sollten nicht völlig freihängend heranwachsen da sich dies negativ auf die Aromatik auswirken kann.
Die Produktion mit dem Ziel von frischen Sommerwein oder auch Sektgrundwein gebietet es eher weniger zu entblättern, die Trauben demnach eher mehr im Schatten heranreifen zu lassen.
Bei Spätburgunder ist zur Erzielung farb- und phenolkräftiger Rotweine eine frühzeitige kräftige und beidseitige Entblätterung sinnvoll. Die Entblätterung stellt hier eine gezielte Gestaltungsmöglichkeit der (Rot-) Weinqualität dar.

Trübung messen

Günstiger Allrounder ITM-4

In der Praxis bewährt

- Frischwasserkontrolle
- Separatorsteuerung
- Zulauf- und Filtratüberwachung
- Phasentrennung Produkt / Wasser

Langlebig und robust

- Dank LED-Technik und Edelstahlgehäuse
- Optik aus Saphirglas
- automatische Kompensation von Verschmutzungen

Top Preis- / Leistungsverhältnis

Zukunft braucht Qualität

Negele Messtechnik GmbH
Raiffeisenweg 7 · D-87743 Egg an der Günz
Telefon +49 (0) 83 33 / 92 04-0 · Telefax +49 (0) 83 33 / 92 04-49
E-Mail: pm@negele.net · www.negele.net

negele

Ertragregulierung:

Bei Riesling allenfalls vereinzelt oder an übermäßig gestressten überhangenen Stöcken.

Bei Burgunder gezielt, nach weitgehendem Reifeumschlag = Qualitätskorrektur
<
Lesetermin: Gerade beim Riesling kommt diesem Aspekt hohe Bedeutung im Hinblick auf sortentypische Aromatik, Weinigkeit, Säureharmonie, Extrakt und Aminosäuregehalt sowie das positive Alterungspotenzial des späteren Weines zu. Qualitätsfetischisten orientieren sich bei der Leseterminierung des Rieslings neben dem Gesundheitsgrad vor allem am Aromahöhepunkt.

Gerade im sommertrockenen Rheingau ist die Mineralstoffaufnahme während der beginnenden Reifephase im August, also im Zeitraum der zweiten Hauptbedarfsphase der Rebe durch Wassermangel vielfach eingeschränkt. (Trockenjahre, Trockenregionen, extraktärmere Weine) Beispiel 2003 viel Alkohol, jedoch Mangel an Extrakt, Säure sowie insbesondere der typischen Aromatik. Lange Herbste mit eher niedrigen Temperaturen und ausreichender Feuchte ergeben dagegen wesentlich extraktreichere, sortentypischere Weine mit ausgeprägter Aromatik. Gerade auch 2009 hat sich wiederum späte Lese von besonderem Vorteil für Spiel und Frucht der Rieslinge erwiesen.

Vor diesem Hintergrund ist es umso wichtiger die Trauben bei zunehmenden Bodenfeuchtewerten in der späteren Reifephase so lange als möglich hängen zu lassen. Die wesentlich verbesserte Verfügbarkeit der Nährstoffe - beziehungsweise die verstärkte Mineralstoffaufnahme einschließlich des Stickstoffes führt zu verbesserter Aminosäureeinlagerung, Abpufferung der Säure durch Mineralstoffe, die Säure wird darüber hinaus abgebaut, der pH-Wert steigt, reifere Säure, Aromagehalte sowie wertgebende phenolische Substanzen steigen. Lese, wenn maximale Aromaausprägung sowie physiologische Reife erreicht (mürbe Beerenhäute). Gestaffelte Lese, um 'Rest' hängen lassen zu können.

Reife Rieslingbeeren mit ausreichendem Aromagehalt (Isoprenoide) 'leiden' unter Botrytis kaum.

Lesetermin natürlich auch an Verwendungszweck orientieren. Das bei Sektgrundwein generell kein Faulanteil beinhaltet sein darf, versteht sich von selbst.

Bei Spätburgunder orientiert sich der Lesetermin vorwiegend am Gesundheitszustand. Auch hier hat sich möglichst späte Lese als erstrebenswert erwiesen.

innovativ

Schon gehört?
Neu zugelassen!

Erbslöh Geisenheim AG PATENT

Kupzit® – Effektiv gegen Böckser – schonend zum Wein.

VinoStab® – flüssige CMC zur verbesserten Kristallstabilisierung – einfache Anwendung.

ERBSLÖH Geisenheim

ERBSLÖH Geisenheim AG • Tel. +49 6722 708-0 • www.erbsloeh.com

Zusammenfassung:
Alle Maßnahmen am Ziel orientieren

1. Eignung der Lage unter dem besonderen Einfluss der Jahreswitterung beziehungsweise des Witterungsablaufes während der Reifezeit bezüglich des angestrebten „Produktes“ prüfen
2. unterstützende pflanzenbauliche Maßnahmen gezielt durchführen
3. gezielte Leseterminierung orientiert am Produktionsziel

Das Ziel der Produktion besonders sortentypischer Weine lässt sich vielfach ohne Mehraufwand erreichen, es muss nur das Richtige am richtigen Platz und zur richtigen Zeit getan werden.

Der Kunde wartet geradezu darauf, besonders sortentypische Rieslinge oder auch Spätburgunder entdecken zu können. Gerade die besonders ausgeprägte Typizität dieser Sorten unter den Klimabedingungen des Rheingaus macht die Authentizität dieser Weine aus.
Bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu durch die Produktion besonders typischer Weine diese Erfahrung immer wieder neu zu erleben.

Regierungspräsidium Darmstadt

HESSEN

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Termine und Fristen 2010

Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
11.01. – 15.01.	**53. Rheingauer Weinbauwoche**	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	Haus des Gastes Kiedrich
15.01.	**Abgabe Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung**	Frau Presser Herr Presser	- 43 - 40	WBA Eltville
21.01.	**Grundlagen der Sensorik**, Referenten: M. Kopp, M. Schäfer Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
28.01.	**Rebschutzabend Bergstrasse** **Rück- und Ausblick Pflanzenschutz, aktuelle Mittelsituation** **Referent: Herr Fuchs, kostenfrei**	Herr Fuchs	- 16	Adlersaal Zwingenberg
05.02.	**Schreckschusswaffenlehrgang Bergstraße** **Referenten: Her fuchs, NN LKA Hessen, Anmeldung erforderlich, Kosten 15,00 Euro**	Herr Fuchs	- 16	Bergsträsser Winzer eG
24.02.	**Neue Geisenheimer Klone von Riesling, Ruländer und Co.** **Referenten: M. Kopp, B. Linder**	Herr Kopp	- 13	WBA Eltville
25.02.	**Änderungen/Neuheiten im Bezeichnungsrecht** **Referent: G. Bollig, kostenfrei, Anmeldung erforderlich**	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
04.03	**Einführung Weinbuchführung** Referent M. Schäfer, Kostenbeitrag 15,00 €, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
01.03.	**Rebschutzabend Groß Umstadt** **Rück- und Ausblick Pflanzenschutz, aktuelle Mittelsituation** **Referenten: Herr Fuchs, kostenfrei**	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
15.03.	**Ende der Anreicherung und Entsäuerung** **(Ausnahme Feinentsäuerung bis 1,0 g/l Weinsäure)**	Herr Schäfer	- 15	WBA Eltville
16.03.	**Rebschutznachmittag** **Rück- und Ausblick Pflanzenschutz, aktuelle Mittelsituation** **Referenten: Herr Fuchs, Vertreter Industrie, Kostenfrei**	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
21.04.	**Was kann im Weinbau 2010 geördert werden** Referenten: Dr. M. Engel, F. Derstroff, Anmeldung erforderlich, Kostenfrei	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
30.04.	**Ende der Anmeldefrist für die Selectionsflächen**	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
01.05.	**Anmeldeschluss für Flächen die zur Erzeugung „Erstes Gewächs“ vorgesehen sind**	Rheingauer Weinbauverband e.V.	06723-91757	Geschäftsstelle Rheing. Weinbauverband e.V.
15.05.	**Letzter Abgabetermin auf Beihilfe zur Förderung des Steillagenweinbaus in Hessen**	Herr Krück Frau Hühn	- 18 - 21	WBA Eltville
15.05.	Antragsschluss Förderung des Einsatzes von Pheromonen zur Traubenwicklerbekämpfung	Frau Jung	- 28	WBA Eltville
31.05.	**Letzter Abgabetermin für die Anzeige von Rodungen und Wiederanpflanzungen** (auch Kartonagen und Topfreben)	Frau Presser Herr Bibo	- 43 - 36	WBA Eltville
30.06.	**Letzter Termin Für Anträge zur Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen nach der Weinmarktordnung**	Dr. Engel Frau Hühn	- 27 - 21	WBA Eltville

Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
31.07.	**Ende Weinjahr**			
31.07.	**Letzter Termin für Anträge zum Tausch von Pflanzrechten sowie für Anbauverträge für nicht klassifizierte Rebsorten**	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
10.08.	**Letzter Termin zur Anstellung von Wein und Sekt für das Prämierungsjahr 2008**	Herr Schäfer	- 15	WBA Eltville
10.08.	**Letzter Termin für die Abgabe der Bestands- und Vermarktungsmeldung**	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
10.08.	**Abgabeende für Veränderungsanzeigen für die Weinbaukartei** bezüglich Bewirtschafter- und Eigentumsveränderungen	Herr Presser Herr Bibo Frau Presser	- 40 - 36	WBA Eltville
31.08	**Meldung der önologischen Verfahren**	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
01.09.	**Letzer Termin für Anzeigen bezüglich der privatrechtlichen Vereinbarung über den Zukauf einer Mindestmenge zur Verwendung des Begriffs „Classic“**	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
18.11.	**Grundlagen der Sensorik**, Referenten: M. Kopp, M. Schäfer Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
27.05.	**Terroir – Was ist das und wie schmeckt es** Referent: Christoph Presser Kostenbeitrag: 20,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
25.11.	**Jungweinprobe 2010** Referenten: Gerhard Bollig, Mathias Schäfer, Bernd Höfer, Werner Vogel, Anmeldung erforderlich, Kostenfrei	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
02.12.	**Weinfehler erkennen** Referenten: Mathias Schäfer, Anmeldung erforderlich Kostenbeitrag 20,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
31.12.	**Antragsmöglichkeit ende für die endgültige Aufgabe von Rebflächen**	Herr Dr. Engel Herr Presser	-27 - 40	WBA Eltville
10. - 14.01. 2011	**54. Rheingauer Weinbauwoche**	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	„Haus des Gastes“, Kiedrich

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

HESSEN

Bestellung von Mitteilungen 2010

Das Weinbauamt bietet 4 verschiedene Serien zur Information über Rebschutz, Veranstaltungen, wichtige Termine und Fristen, sowie die Kellerwirtschaft an.

Für den Rebschutz stehen die beiden Serien **Rheingau** und **Hess. Bergstraße** für den konventionell arbeitenden Winzer zur Verfügung.
Die Serie für die ökologisch wirtschaftenden Betriebe richtet sich an diese Betriebsgruppe. Darüber hinaus bieten wir seit 2002 das Weinbau-Info an. Hiermit wollen wir Sie rund um den Weinbau informieren angefangen von der Bodenpflege, über die Düngung, bis zur Kellerwirtschaft. Diese bildet den Schwerpunkt in den 6 Mitteillungen ab Mitte August bis Ende Oktober. Sie finden hier Informationen zur Reifeentwicklung, über gesetzliche Änderungen und aktuelle Hinweise zur Kellerwirtschaft.
Die Kosten betragen 15,-- € pro Serie. Bei Bezug von mehr als 2 Serien, ermäßigt sich der Preis für jede weitere Serie auf 10,-- €.

Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung unseren umseitigen Vordruck.

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

HESSEN

Bestellung von Mitteilungen 2010

Hiermit bestelle ich folgende Mitteilungen:

Nr.	Mitteilung	Preis	
1	Rebschutz Rheingau	15€	ja ق
2	Rebschutz Bergstraße	15€	ja ق
3	Rebschutz Ökologischer Weinbau	15€	ja ق
4	Weinbauinfo	15€	ja ق

Ich wünsche die Zustellung:

ق a) per Post

ق b) per Fax ....…….....…/…….…….

ق c) per e-mail ……..@…….…….
(Bitte deutlich in Druckbuchstaben schreiben)

Das Abonnement verlängert sich automatisch um 1 Jahr sofern es nicht bis zum 31.12. des Vorjahres gekündigt wird.

Tragen Sie bitte nachfolgend Ihre Adresse ein.

Name:_____

Strasse:_____

PLZ Ort:_____

Fax: _____ e-mail:_____

_____ _____

Datum Unterschrift

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

HESSEN

Fortbildungsangebote 2010

Das Dez. Weinbauamt bietet im Jahr 2008 folgende Fortbildungsveranstaltungen an:

1. Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau

Jeder Anwender von Pflanzenschutzmitteln muss seine Sachkunde nachweisen. Sofern Sie das nicht über eine einschlägige Berufsausbildung zum Winzer nachweisen können. Die Theorie hierzu wird entweder an 2 Tagen ganztägig oder an 4 Abenden vermittelt. Die Prüfung (1h pro Teilnehmer) findet jeweils samstags statt.
Referent: Berthold Fuchs, Kosten inklusive Prüfung: 90,-€
Termine: nach Vereinbarung festzulegen

Vormittagslehrgang
Montag bis einschl. Donnerstag jeweils von 09:00 – 12:00 Uhr
Prüfung: Samstag, ab 08:00 Uhr – 1 Stunde/Teilnehmer
Ort: Dez. Weinbauamt Eltville

Abendlehrgang
jeweils von 18:00 – 21:00 Uhr ahn 4 Terminen
Prüfung: Samstag, ab 08:00 Uhr – 1 Stunde/Teilnehmer
Ort: Dez. Weinbauamt Eltville

Ganztägige Lehrgänge
Freitag und Samstag jeweils von 09:00 – 16:00 Uhr
Prüfung: Samstag, ab 08:00 Uhr – 1 Stunde/Teilnehmer
Ort: Dez. Weinbauamt Eltville oder Bergsträsser Winzer eG Heppenheim

2. Rebschutznachmittag

Rückblick 2009 und Ausblick für 2010, Vorstellung neuer Präparate
Referenten: B. Fuchs, N.N.
Termin: Dienstag, 16.03.2010, 13:30 - 17:00 Uhr, Ort: Weinbauamt Eltville,
Kosten: Teilnahme kostenfrei

3. Rebschutzabend Bergstrasse

Rückblick 2009 und Ausblick für 2010, Vorstellung neuer Präparate
Referenten: B. Fuchs, N.N.
Termin: Donnerstag, 28.01.2010, 20:00 Uhr,
Ort: Zwingenberg, Adlersaal
Kosten: Teilnahme kostenfrei

4. Rebschutzabend Groß-Umstadt

Rückblick 2009 und Ausblick für 2010, Vorstellung neuer Präparate
Referenten: B. Fuchs, N.N.
Termin: Montag, 01.03.2010, 19:00 Uhr,
Ort: Klein-Umstadt, Gasthaus Sturmfels
Kosten: Teilnahme kostenfrei

5. Abschluss der Pflanzenschutzsaison

Vorstellung der Pflanzenschutzversuche der Forschungsanstalt Geisenheim unter Beteiligung der Rebschutzberatung RP Darmstadt.
Referenten: Berthold Fuchs, O. Baus, NN
Termin: Anfang September, wird noch bekanntgegeben
Treffpunkt: Geisenheim, Parkplatz FH

6. Schreckschusswaffenlehrgang Bergstrasse

Für den Einsatz von Schreckschusswaffen zur Vogelabwehr im Weinbau ist die Sachkunde nachzuweisen.
Referent: Berthold Fuchs, NN LKA Hessen
Termin: Freitag, 05.02.2010, 14:00-16:30 Uhr
Ort: Heppenheim, Bergsträsser Winzer eG
Kosten: 15,00 Euro

7. Neue Geisenheimer Klone von Riesling, Ruländer und Co

Vorstellung der Anbaueigenschaften von neuen Klonen mit Sensorik
Referenten: B. Linder, FA Geisenheim; M. Kopp Dez. Weinbauamt
Termin: Mittwoch, 24.02.2010, 15:00 - 16:30 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: Teilnahme kostenfrei

8. Einführung Weinbuchführung

Referent: M. Schäfer, Termin: Donnerstag, 04.03.2010, 14:00 - 16:30 Uhr,
Ort: Weinbauamt Eltville, Kosten: 15,00 Euro

9. Änderungen/Neuheiten im Weinrecht

Referent: G. Bollig,
Termin 1: Donnerstag, 25.02.2010, 14:00 - 16:00 Uhr, Weinbauamt Eltville,
Termin 2: Freitag, 05.02.2010, 17:00 – 18:30 Uhr, Bergsträsser Winzer eG
Kosten: Kostenfrei

10. Jungweinprobe 2010

Pro Teilnehmer können maximal 3 Fassproben von Jungweinen für die verdeckte Probe berücksichtigt werden. Anlieferung der Proben entweder am 24.11. oder am 25.11.2008 bis 12:00 Uhr in der Annahme des Dezernats Weinbauamt.
Probeleitung: G. Bollig, M. Schäfer, W. Vogel, B. Höfer
Termin: Do., 25.11.2010, 14:00 - 16:30 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville Kosten: Teilnahme kostenfrei

11. Grundlagen der Sensorik

Erkennen der 4 Grundgeschmacksarten – süß, sauer, salzig, bitter – Ermittlung der Geschmacksintensität, Reizschwelle, Erkennungsschwelle, Sättigungsschwelle, „Triangle-Test"; Weinbeurteilung gemäß dem Bewertungsschema der Qualitätsweinprüfung und der Weinprämierung
Referenten: M. Kopp, M. Schäfer
Termin: Donnerstag, 21.01.2010 oder Donnerstag 18.11.2010, jeweils 14:00-18:00 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: 20,00 Euro

12. Weinfehler erkennen

Praktische Übungen zum Erkennen von Weinfehlern
Referent: M Schäfer, Termin: Donnerstag, 02.12.2010, 14:00 - 16:30 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville, Kosten: 20,00 Euro

13. Terroir – Was ist das und wie schmeckt es?

Vorstellung von typischen Terroirs in Hessen in Verbindung mit den Weinen die dort wachsen
Referent: Christoph Presser,
Termin: Donnerstag, 27.05.2010; 14:00-16:30 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: 20,00 Euro

14. Was kann im Weinbau 2010 gefördert werden?

Referent: F. Derstroff, Dr. M. Engel
Termin: Mittwoch, 21.04.2008, 14:00 -16:30 Uhr,
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: Teilnahme kostenfrei

Ansprechpartner/in:
Claudia Jung, Tel.: 06123 9058 28, Mail: claudia.jung@rpda.hessen.de
Berthold Fuchs, Tel.: 06123 9058 16, Mail: berthold.fuchs@rpda.hessen.de

Anmeldung bei:
Christiane Haas, Tel.: 06123 9058 10, Mail: christiane.haas@rpda.hessen.de

Anmeldung
Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl pro Seminar ist eine verbindliche Anmeldung im Voraus erforderlich. Die Mindestteilnehmerzahl pro Seminar beträgt 15 Personen.

HESSEN

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Gruppenberatungen 2010

Auch in diesem Jahr finden wieder im Rheingau und an der Hessischen Bergstrasse im 14-tägigen Rhythmus die Gruppenberatungen statt. Zu den unten angeführten Terminen wird Herr Fuchs wieder an den genannten Treffpunkten anwesend sein um die aktuelle Pflanzenschutzsituation und anstehende Probleme mit Ihnen zu besprechen. Dabei besteht auch die Möglichkeit entsprechende Problemweinberge gezielt anzufahren. Alle Winzerinnen und Winzer sind herzlich eingeladen an diesen Treffen teilzunehmen.
Die Treffen in Groß-Umstadt und an der Hessischen Bergstrasse werden wie in den vergangenen Jahren auch, wieder in Form eines Gemarkungsrundganges (Dauer ca. 1-2 Stunde) durchgeführt.

Rheingau

12.05.	jeweils	8.00 Uhr	Assmannshausen, Staatsweingut
27.05.		9.00 Uhr	Geisenheim, Wasserbehälter Fladeneck
10.06.		10.00 Uhr	Mittelheim, RHG Landtechnik
24.06.		11.00 Uhr	Eltville, Weingut Jonas
08.07.		12.00 Uhr	Frauenstein, Nürnberger Hof
22.07.		14.00 Uhr	Hochheim, Weingut der Stadt Frankfurt
05.08.			

Groß-Umstadt — jeweils um 17.00 Uhr

11.05.	Klein-Umstadt	Wendelinuskapelle - Stachelberg
09.06.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück
14.07.	Groß-Umstadt	Farmerhaus - Herrnberg
11.08.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück

Hessische Bergstrasse — jeweils um 18.00 Uhr

05.05.	Heppenheim	Eingang Eckweg am Brunnen
02.06.	Auerbach	Parkplatz, Wambolder Sand
07.07.	Bensheim	Parkplatz Friedhofstrasse (Städt. Bauhof)
04.08.	Heppenheim	Bergsträsser Winzer e.G.

Selbstverständlich werden "Vor-Ort-Beratungen" in dringenden Fällen auch außerhalb dieser Termine durchgeführt. Zu Terminabsprachen und für weitere Fragen in Sachen Rebschutz ist Herr Fuchs für Sie täglich ab 7.30 Uhr telefonisch, auch über Handy (0178-4985863), erreichbar!

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbauamt
mit Weinbauschule Eltville
Wallufer Strasse 19
65343 Eltville
Tel.: 06123 / 9058-11
Fax: 06123 / 9058-51

Ansprechpartner: Berthold Fuchs, Tel.:06123 / 9058-16
Mobil: 0178 / 4985863
e-mail: berthold.fuchs@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst:
- Rheingau: 06123 / 9058-11
- Hess. Bergstrasse: Tel.: 06123 / 9058-30
- Groß-Umstadt: Tel.: 06123 / 9058-60

BRW Intern

Rückblick 2009:

Studienreise Slowenien – ausgefallen mangels Teilnehmer
Studienreise Seealpen - Motorrad - vom 01.-07.09.2009 – s.S. 50

Vorschau 2010

Lehrfahrten:

Grosse Lehrfahrt:	nach Ungarn s.S. 54
Kleine Lehrfahrt:	Termin und Ziel noch offen – wird an der JHV 2010 festgelegt
Motorrad-Tour:	Termin und Ziel noch offen

Hinweise:

- Neue Informationen, Ergänzungslieferungen Weinrecht, Anmeldeformulare, Vordrucke usw. erhalten Sie unter www.brw-eltville.de
- Die Lehrfahrt Ungarn wird im Februar ausgeschrieben. Wer neben unseren Mitgliedern zusätzlich Teilnehmen möchte wird gebeten, das Anmeldeformular Seite 100 uns unverzüglich zukommen zu lassen.
- Haben Sie Vorschläge zum Termin oder zum Ziel der „Kleinen Lehrfahrt“ so setzen Sie sich bitte mit Herrn Bollig oder Herrn Derstroff in Verbindung oder senden uns Seite 100 zu.
- Die Motorradtour wird nach der Weinbauwoche an alle Teilnehmer der letzten Jahre ausgeschrieben. Wer zusätzlich Teilnehmen möchte, wird gebeten, das Mitteilungsformular (S. 100) uns unverzüglich zukommen zu lassen
- Haben Sie sonstige Wünsche und Anregungen, bitte Seite 100 ausfüllen und uns zusenden.
- Möchten sie Mitglied werden im Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen und uns in unserer Arbeit unterstützen, dann rufen Sie uns kurz an. Wir senden Ihnen einen Antrag gerne zu.

1) An

Bund Rheingauer
Weinbaufachschulabsolventen
Wallufer Str. 19
65343 Eltville

FAX: 06123/902800 – Tel.: 06123/9058-12 oder 06123/9058-29

Ich habe Interesse an folgenden Seminar(en):

☐ Fortbildung Weinbauamt, Titel: _____

☐ Fortbildung Weinbauamt, Titel: _____

☐ Ich habe Interesse an der grossen Lehrfahrt – bitte lassen Sie mir eine Ausschreibung zukommen.

☐ Ich habe Interesse an der Lehrfahrt Motorrad – bitte lassen Sie mir eine Ausschreibung zukommen.

Bezüglich der „kleinen Lehrfahrt 2009“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

_____

Weitere Anregungen/Wünsche

_____

Absender/bitte mit Tel.-Nr.

Studienreise Seealpen - vom 01.09.- 06.09.2009

Gerhard Bollig, BRW Eltville e.V.

01.09.2009 - Abfahrt

Man(n) wird älter. Diese Fahrt hatte eine lange Vorgeschichte.

Es war kein besseres Ziel in sicht und das „Verlegenheitsziel“ Alpen wurde beschlossen. Als Abfahrtstermin der 02.09.09 – 06:00 Uhr festgelegt um in einem Rutsch ins Rhonetal (Sierre/Sion/Martigny) zu fahren. Es wurde so beschlossen und ich begann zu planen. Je näher die Abfahrt rückte um so mehr mehrten sich die Stimmen von wegen „weite Anfahrt/Rücken tut weh, verlängerter Rücken auch. Gischt in den Fingern wenn es zu kalt wird“ etc.. Das Chaos begann. Wilhelm Presser und „Matze“ Decker-Hortz wollten einen Tag früher losfahren. Kurt (Pelzer) und Paul-Peter (Hetzert) liebäugelten auch damit. Letzterer wegen „wenig PS in der F650er – brauche länger, lange nicht gefahren (Erl.: Bock war wegen Umfallens beim Fahren sehr ramponiert)“. Ich schloss mich dann dieser Gruppe an – Werner und Gudrun Gerhard sowie Udo Gruber wollten abends nachkommen. Letzterer trotz Hochzeitstages. Die Kommentare der Ehefrau hierzu habe ich nicht gehört und waren wohl auch nicht so ganz druckreif. Die Abfahrt fand, man wollte auch nicht so früh los (Augenlieder schmerzen am frühen morgen) gegen 10:30 Uhr im Weinbauamt statt. Matze hatte ein gutes Navi und findet auch ohne dieses Teil alles (s. Bericht Schottland vom letzten Jahr) und fuhr vorneweg – ich fuhr ganz entspannt am Ende der Gruppe. Vorab gab es noch einige kleinere Diskussionen wegen „viel oder weniger Autobahn“, „nicht zu schnell – hab nur 50 PS“ etc. So „zottelten“ wir mit ca. 130 km/h über die Autobahn bis hinter Landau, dann ab Richtung Elsaß auf den für Motorräder üblichen Wegen. Gegen 13.00 Uhr wurde ein leichtes Mittagessen eingenommen, anschließend weiter Richtung Col de la Schlucht und Grand Ballon. Vor dem Col del la Schlucht wurde Matze und Wilhelm einmal munter und scheuchten eine Fireblade über die Strassen. Der Fahrer war über die Fahrweise der Deutschen sehr beeindruckt und verabschiedete sich mit Händedruck. Auf dem Col de la Schlucht wurde ausgiebig ein Motorrad mit einem Dieselmotor aus einem PKW begutachtet, 2,5l Diesel auf 100km bei doch flotter Fahrweise - beeindruckend. Mein angesprochenes Ziel als Mosellander, die Moselquelle zu besichtigen, wurde aus Zeitmangel wieder einmal verschoben. Pünktlich um 18:00 Uhr fuhren wir in den Hof der Winzergenossenschaft Pfaffenweiler. Hier war eine Betriebsbesichtigung mit Weinprobe vereinbart worden. Werner und Gudrun Gerhard erwarteten uns schon. Nach dieser sehr beeindruckenden Probe wurde schnell das Quartier (Pension Jaspis) aufgesucht beim und anschließenden Abendessen, zu dem auch mein Kollege Herbert Krebs (ebenfalls Moselaner) eingeladen war, mit fachsimpeln über Motorrad und Weinrecht ausklingen lassen. Rechtzeitig vor dem Abendessen traf auch noch Udo Gruber ein. Er hatte sich von Frau und Kinder (Hochzeitstag) rechtzeitig verabschiedet. Anscheinend hatte die Ehefrau doch etwas gegen die Abreise – er fuhr die 350 km fast nur im Regen .....

02.09.2009 – bis ins Rhonetal

Nach dem gemeinsamen Frühstück wurden 2 Gruppen gebildet. Ich fuhr mit Mathias und Wilhelm in

einer 3er Gruppe. Auf dem Navi wurde „kürzester Weg“ eingegeben und so ging es auch auf kleinen aber für Motorräder sehr interessanten Wegen Richtung Todtnau, Todtmoos nach Albbruck. Hier wurde die Grenze zur Schweiz überquert. Man wollte auch mal ins Emmental – aber nie mehr wieder: Ortschaft an Ortschaft – es ging nur im Schneckentempo (max. 80 km/h) vorwärts. In Oberried am Brienzersee wurde am frühen Nachmittag eine Rast eingelegt. Nach dem Essen brach man hastig auf, denn es kündigte sich von Westen her Regen an – wir wollten nach Osten – also schnell auf die Böcke und ab. Tja, Petrus schickte uns auf einmal auch Wolken von Osten entgegen. Wir waren gefangen!!! Es schüttete wie aus Eimern. Bevor wir einen Baum oder ähnlichen Schutz finden konnten waren wir vollkommen durchnässt. Diese Wassermassen konnte auch ein Gore-Tex-Anzug nicht viel entgegensetzen. Die Handschuhe waren schnell von hinten vollgelaufen, dann aber wieder so dicht, dass das Wasser nicht vorne ablaufen konnte. Ein Teufelskreis...

Trotz dieses Missgeschicks ging es über den Grimselpass ins Rhonetal. Pünktlich um 17:55 Uhr fuhren wir in Salgesch auf den Hof des Weingutes Adrian Mathier. Nach und nach traf die andere Gruppe ein, so dass auch hier die Weinprobe stattfinden konnte. Die Weine waren allesamt sehr ansprechend, reduktiv ausgebaut mit Frucht und Würze und ohne die für Schweizer Weine oft leicht oxydative Note. Wir waren begeistert. Der Tag wurde wieder bei einem gemeinsamen Abendessen ausklingen gelassen.

03.09.2009 – Seealpen

Nach dem Frühstück wollten wir die Zimmer bezahlen. An der Rezeption erfuhren wir, dass wir am Abend wieder im Hotel sein sollten – hä??! Hier lag ein Fehler vor. Wir wollten am Samstag wiederkommen! Das Hotel war für Samstag aber ausgebucht. Durch den mitgeführten Schriftverkehr konnten wir beweisen, dass wir für Samstag gebucht hatten – nutzte aber nur soviel, dass wir nur für die 1 Übernachtung bezahlen mussten. Gesagt – getan – aber was machen wir am Samstag-abend? Direkt von Le Sauce heimfahren - hatte ich schon einmal gemacht – muss nicht nochmals sein. Kurzentschlossen bat ich meinen Kollegen Mathias Schäfer im Weinbauamt um Hilfe. Ich gab Ihm eine bekannte Adresse eines Hotels am Col du Mosses. Mathias buchte das Hotel und bestätigte mir dies per SMS am Nachmittag – eine Sorge weniger.

Wir hatten das Navi noch auf kürzestem Weg über den Pas du Lein auf den Großen St. Bernhard. Mit so einem Navi lernt man auch neue, kleine verschlungene Wege kennen, wenn es auf „kürzestem Weg“ eingestellt ist – es wird wirklich jeder Meter eingespart ...

Nach dem Großen St. Bernhard ging es ins Aosta-Tal. Da dies fahrerisch sehr anspruchslos und nur hemmend ist, wurde es auf der Autobahn für 4 Euro durchquert. In Morgex wurde eine kleine Pause eingelegt. Durch die kleinen Wege am Vormittag waren wir etwas in Verzug geraten aber Pause muss sein. Beim Mittagessen überholte uns die „langsamere Gruppe“, da diese die Autobahn nicht genutzt hatte – wir waren also wieder in der Zeit...

Über den kleinen St. Bernhard dann Richtung Val-d´Isére zum Col de la Iseran au 2.764m Höhe. Ein super Ausblick! Danach Col du Mont Cenis, Col delle Finnestre, Col de Izoard, Col de Val-

belle, Col de Vars, nach Barcelonnette. Hier war in Le Sauze Quartier bestellt. Da wir in dem Ort schon mal übernachtet hatten dürfte dies kein Problem darstellen das Hotel zu finden. Also ab in den Ort, geschaut, durch den Ort durch – war nix mehr – also zurück und gefragt. Die schickten uns wieder rauf auf den Berg nach Le Sauze. Dort ein Schild gefunden, weitergefahren ins Niemandsland bis Lands-End – nix gefunden – also wieder zurück und wieder gefragt. Diese schickten uns bis hinter Lands-End: da kommt noch was – also die 7 km wieder rauf bis ans Ende und dann noch 4 km weiter. Mitten im Nichts standen dann ein paar Hotels einsam rum – eines davon war unseres. Wir 3 waren wieder die ersten. Da es hier nichts zu essen gab fuhren wir die 4 km wieder zurück zum Essen. Hier traf dann auch die andere Gruppe ein, der es mit der Quartiersuche ähnlich ergangen war. Die Erlebnisse des Tages wurden beim Abendessen ausgetauscht und ausgeschmückt. Es wurde nicht vergessen, dass man noch 4 km quer durch die Pampa (sorry – die liegt woanders) also quer durch die Berge zum Quartier zu fahren hatte. Vor der Abfahrt war genügend Bier bei der Wirtin bestellt worden, so dass der Abend gemütlich bei Wein und Bier beendet wurde.

04.09.2009 – Grand Canyon du Verdon

Unser Freund Mathias musste schon wieder heim. Nach dem Frühstück verabschiedete sich Mathias schon auf den Heimweg. Er hatte am Samstag-abend noch an einer Veranstaltung seines Segelfliegerclubs teilzunehmen (Prioritäten?!). Die Strafe folgte: Er fuhr den ganzen Tag im Regen – wir im schönsten Sonnenschein... Meine Gruppe bestand danach nur noch aus Wilhelm Presser und mir. Wir wunderten uns vor dem losfahren noch über unsere Motorräder. Die hatten einen seltsamen Glanz. Beim Aufsitzen merkten wir was los war: Sie waren mit REIF bedeckt. War ganz schön kalt zwischen den beiden großen Zehen.... Vorsicht bei der Abfahrt vom Berg – es war sehr rutschig. Die ersten Kilometer nur in mäßigen Schräglagen.

Über den Col de Resteford und Col de Bonnette ging es weiter Richtung Süden dann nach Westen nach Castellane. Danach die restlichen Kilometer zum Grand Canyon du Verdon.

Die Natur hat hier ähnlich beeindruckend wie in den USA eine tiefe Schlucht gebildet, die von beiden Seiten um und kurz vor dem See auch überfahren werden kann. Wir waren gut in der Zeit und gönnten uns eine Pause. Durch den kräftigen Wind am Canyon war das Essen fast unmöglich. Der Salat und die Nudeln wurden von der Gabel geweht!

Am See beschlossen wir, ein Bad zu nehmen. Gesagt – getan. Mit den Motorrädern auf den Strand und 1 Runde im See geschwommen – herrlich. Danach den Sand abgeklopft und wieder Richtung le Sauze über den Col d´Allos. Die roten Sandsteinfelsen strahlten in der untergehenden Sonne. Ein beeindruckendes Schauspiel. Der Abend wurde wie gehabt ausklingen gelassen.

05.09.2009 – Grand Route de Alpes.

Wilhelm und ich wollten die Grand Route de Alpes zurück bis zum Genfer See fahren. Die andere Gruppe es etwas gemütlicher angehen lassen.

Nach dem Frühstück verabschiedeten wir uns und fuhren wieder langsam den

Berg hinab. Es war wieder sehr gereift und kühl.
Über die bekannten Pässe Col du Vars, Col d´Izoard, Col du Galibier, Col du Télégraph, Col de la Madelaine ... erreichten wir, nur unterbrochen von einer 30 minütigen Mittagspause allen Unkenrufen zum Trotz gegen 16:00 Uhr den Genfer See. Was für ein Anblick. Blauer Himmel und der grüne Genfer See bei Évian les Bains. Es war geschafft. Die Grand Route de Alpes war komplett gefahren. Das Südstück ans Mittelmehr bereits im Jahr 2003. Das Tempo wurde etwas gedrosselt – die Durchschnittsgeschwindigkeit von Le Sauze bis hierher war schon beachtlich. Entlang des Genfer Sees ging wieder im Schneckentempo von Ort zu Ort Richtung Aigle und danach auf den Col du Mosses. Wir waren wieder als erster am Ziel und gönnten uns einen Kaffe. Die andere Gruppe traf ca. 30 min. später ein. Beim gemeinsamen Abendessen wurde wieder der Tag beendet.

06.09.2009 – Rückfahrt

Meine Gruppe wurde wieder kleiner. Beim Frühstück beschlossen einige auf direktem Wege (Autobahn) zurückzufahren. Da nach meinem Verständnis Autobahn und Motorrad nicht so ganz zusammenpassen ließen sie mich allein.
Bevor es aber losging mussten die Motorräder wieder beladen werden – sie waren wieder angefroren. Auf der gegenüberliegenden Strassenseite wurde ein Flohmarkt aufgebaut – alle hatten Mützen auf und Mäntel an. Wie beluden die Motorräder in kurzen T-Shirts – anderes war nicht dabei – wir waren schließlich im Süden ...
An Greyerz vorbei (Käseladen war noch keiner offen am Sonntag-morgen) Richtung Frankreich und Elsaß. Ich wollte die Moselquelle noch besichtigen – endlich einmal! Gegen 13.00 Uhr wurde diese erreicht. Ein kleiner Brunnen mit eingraviertem Verlauf der Mosel von der Quelle bis zur Mündung bei Koblenz mit allen Ortschaften die durchflossen werden. Sollte man einmal gesehen haben.
Am Deutschen Weintor wurde wieder die Grenze überquert und eine kleine Mahlzeit eingenommen. Gegen 18:00 Uhr dann die nächste Mahlzeit am Hattenheimer Weinfass.
Die Fahrt war nach 3.200 km in 7 Tagen abgeschlossen.
Es war Motorradfahren pur. Die Seealpen immer wieder eine Reise wert, vor allem im Verbund mit fachlichen Betriebsbesichtigungen und einer homogenen Gruppe von Motorradfahrern.

Studienreise Ungarn

- Stand der Planung -

An der Mitgliederversammlung 2009 wurde als Ziel der grossen Lehrfahrt Ungarn festgelegt. Nach der Weinbauwoche soll in die detaillierte Planung für diese Lehrfahrt eingestiegen werden. Um die Nachfrage nach dieser Exkursion zu ermitteln, bitten wir Interessierte um eine unverbindliche Voranmeldung auf dem u.a. Abschnitt. Als Termin für diese Fahrt wurde der 15.-21.05.2010 festgelegt. Der Termin kann sich – je nach Verfügbarkeit der Flüge, um 1-2 Tage verschieben. Aufgrund der Absage der Lehrfahrt 2009 (Slowenien) bitten wir um Verständnis für diese Vorgehensweise und hoffen auf eine rege Voranmeldung.

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

Bund Rheingauer Weinbau- Fachschulabsolventen Wallufer Str. 19 65343 Eltville	**Für die Lehrfahrt UNGARN melde ich unverbindlich an** ..... Personen Name/n: ..... Straße: ..... PLZ Ort: ..... Tel.: ..... Datum Unterschrift

Studienreise Motorrad 2010

- Stand der Planung -

Traditionell wird am letzten Abend einer Tour der Termin und das Ziel des nächsten Jahres festgelegt. Leider konnten wir uns weder auf das Eine noch das Andere einigen. Deshalb lade ich alle Interessierte zu einem Gespräch über die Tour 2010 ein:

Termin: Dienstag 09.02.2010 – 18:00 Uhr
Ort: Gutsausschank Joachim Eiser, Kirchstr. 61, 65375 Oestrich-Winkel

Vorschläge bisher:
- Eifel-Mosel-Hunsrück
- Südengland/Wales

Ich hoffe auf eine rege Beteiligung und eine fruchtbare Diskussion.
Euer
Gerhard Bollig

P.S. Das Schwarze immer nach unten...

Satzung
Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen
Eltville

§ 1
Name, Sitz und Geschäftsjahr

1. Der Verein führt den Namen „Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen Eltville (BRW Eltville).
2. Er ist Mitglied des Landesverbandes Hessen landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen e.V. – Organisation für Fortbildung in der Landwirtschaft
3. Der Verein hat seinen Sitz in Eltville.
4. Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr
5. Der Verein ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Wiesbaden (VR 5826) eingetragen und nach §§ 51 ff AO als gemeinnütziger Verein vom Finanzamt Rheingau-Taunus anerkannt.

§ 2
Zweck und Aufgaben

6. Der BRW Eltville verfolgt ausschließlich ideele, gemeinnützige Zwecke im Sinne der Abgabenordnung
7. Seine Aufgabe ist die Förderung der beruflichen und kulturellen Bildungsarbeit für Winzer/innen und Absolventen weinbaulicher Fachschulen
8. Diese Aufgaben sollen erreicht werden durch die
   - Organisation und Durchführung von Seminaren, Lehrgängen und Lehrfahrten zu weinbaulichen Fachthemen
   - Organisation von Diskussionen und Erarbeitung von Stellungnahmen zu Fortbildungsfragen im Weinbau
   - Unterstützung aller Bemühungen um die Verbesserung der weinbaulichen Berufsausbildung
   - Zusammenarbeit mit Organisationen, die sich um die Förderung des Weinbaus und die Wahrung ihrer berechtigten Interessen bemühen
   - Vertretung der Interessen des Vereins beim Landesverband landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen

§ 3
Mitgliedschaft

1. Die Mitgliedschaft ist schriftlich zu beantragen, über die Aufnahme entscheidet die Vorstandschaft mit Mehrheitsbeschluss.
2. Mitglieder können Personen werden, die an der Arbeit des Vereines interessiert sind. Dazu gehören insbesondere Absolventen weinbaulicher Fachschulen.
3. Ehrenmitglieder können Persönlichkeiten werden, die sich um die Förderung des Vereines verdient gemacht haben. Ferner alle Mitglieder, die 50 Jahre Mitglied im Verein und somit auch beitragsfrei sind.

4. Beendigung der Mitgliedschaft
   a) Das freiwillige Austreten von Mitgliedern kann nur zum 31.12. eines jeden Jahres unter Einhaltung einer mindestens 3-monatigen Kündigungsfrist schriftlich bei der Geschäftsstelle des Vereins erklärt werden.
   b) Der Ausschluss kann durch Beschluss des Vorstandes erfolgen, wenn ein Mitglied der Satzung und den Interessen des Vereins wiederholt und erheblich zuwiderhandelt oder mehr als 1 Jahr mit der Erfüllung seiner Verpflichtungen gegenüber dem Verein in Rückstand bleibt.
   c) Der Ausschluss ist dem Mitglied schriftlich durch eingeschriebenen Brief zuzustellen. Gegen den Ausschluss kann innerhalb eines Monats Einspruch beim Vorstand eingelegt werden. Über den Einspruch entscheidet die Mitgliederversammlung. Die Entscheidung ist endgültig.
   d) Durch den Austritt oder Ausschluss erlöschen sämtliche Rechte am Vereinsvermögen. Das ausgeschlossene Mitglied bleibt zur Zahlung der fälligen Beiträge verpflichtet.
5. Es werden Beiträge erhoben. Die Höhe des Beitrages wird von der Mitgliederversammlung beschlossen.

§ 4
Rechte der Mitglieder

Jedes Mitglied hat das Recht:

1. Rat und Unterstützung des Vereins jederzeit in Anspruch zu nehmen,
2. sich an den Veranstaltungen des Vereins zu beteiligen

§ 5
Organe

Die Organe des Vereins sind:

1. Der Vorstand
2. Die Mitgliederversammlung

<u>Der Vorstand</u>

1. Der Vorstand besteht aus:
   - dem/der Vorsitzenden
   - dem/der Stellvertreter/in
   - dem/der Geschäftsführer/in
   - und bis zu 7 weiteren Beisitzern (Beisitzerinnen)
2. Die Mitglieder des Vorstandes müssen eine anerkannte weinbauliche Ausbildung nachweisen oder in einem Weinbaubetrieb tätig sein.
3. Die Wahl der Vorstandsmitglieder/innen erfolgt durch die Mitgliederversammlung mit einfacher Stimmenmehrheit. Wahlvorschläge erfolgen durch Zuruf. Sobald ein Mitglied die geheime Wahl beantragt, muss geheim gewählt werden. Die Wahlperiode dauert 3 Jahre. Die Vorstandsmitglieder führen ihre Ämter nach Ablauf der Wahlperiode bis zur nächsten Mitgliederversammlung weiter.
   Eine Wiederwahl ist bis zur Vollendung des 65. Lebensjahres zulässig.

4. Der/die Vorsitzende, sein(e) Vertreter/in oder der/die Geschäftsführer/in vertreten den Verein gerichtlich und außergerichtlich im Sinne des § 26 BGB. Jeweils 2 vertreten den Verein gemeinsam.
5. Der Vorstand entscheidet durch einfache Stimmenmehrheit. Abstimmungen erfolgen geheim, wenn ein Mitglied dies beantragt.
6. Der Vorstand bestellt den/die Geschäftsführer/in mit den Zusatzaufgaben der Kassenführung und Schriftführung.
7. Der/die vom Vorstand bestellte Geschäftsführer/in wird von der Mitgliederversammlung bestätigt.

§ 6
Aufgaben des Vorstandes

1. Der Vorstand regelt die Geschäftsführung.
2. Die Einladungen zu den Vorstandsitzungen erfolgen schriftlich durch den/die Vorsitzende(n), im Verhinderungsfall durch den/die Stellvertreter/in, unter Bekanntgabe der Tagesordnung, mindestens 1 Woche vor dem festgesetzten Termin.
3. Über die Verhandlungen sind Niederschriften anzufertigen.
4. Der Vorstand ist in jedem Fall beschlussfähig, wenn gemäß § 6 Abs. 2 der Satzung eingeladen wurde.
5. Jedes Jahr ist der Mitgliederversammlung der Geschäfts- und Kassenbericht zu erstatten. Die Überprüfung der Rechnungsführung hat durch 2 von der Mitgliederversammlung des Vorjahres gewählte Kassenprüfer, die dem Vorstand nicht angehören dürfen, zu erfolgen.

§ 7
Die Mitgliederversammlung

Die Mitgliederversammlung besteht aus den Mitgliedern des Vereins.

§ 8
Aufgaben der Mitgliederversammlung

1. Die Mitgliederversammlung ist oberstes Beschlussorgan; sie entscheidet insbesondere über grundsätzliche Fragen.
   a) Die Mitgliederversammlung beschließt mit einfacher Stimmenmehrheit; bei Stimmengleichheit gilt ein Antrag als abgelehnt.
   b) Satzungsänderungen bedürfen einer 2/3 Mehrheit der anwesenden Mitglieder. Eine Auflösung des Vereins bedarf einer einfachen Mehrheit der Vereinsmitglieder
   c) Abstimmungen erfolgen geheim, wenn ein Mitglied dies beantragt.

2. Der Mitgliederversammlung obliegt insbesondere:
   a) Die Wahl des/der 1. Vorsitzende/n und des Stellvertreters/der Stellvertreterin
   b) Die Wahl des weiteren Vorstandes
   c) Die Entgegennahme des Geschäfts- und Kassenberichtes
   d) Die Entlastung des Vorstandes und der Geschäftsführung
   e) Die Beschlussfassung über Satzungsänderungen
   f) Die Beschlussfassung über die Auflösung des Vereines
   g) Die Vorschläge über die Durchführung der Veranstaltungen im Jahr
   h) Die Beschlussfassung über die Ausgabenerstattung an die Vorstandsmitglieder

i) Die Beschlussfassung über die Ernennung von Ehrenmitgliedern und die Verleihung von silbernen und goldenen Abzeichen an die Mitglieder des Vorstandes (die Verleihung des goldenen Abzeichens bedarf im übrigen der Zustimmung des Vorstandes des Bundesverbandes)
j) Die Beschlussfassung über Beschwerden gegen Beschlüsse des Vorstandes
k) Die Beschlussfassung über die Wahl der Rechnungsprüfer
l) Die Beschlussfassung über Antrag auf Ausschluss eines Mitgliedes

3. Die Mitgliederversammlung ist einzuladen:
   a) Mindestens einmal im Jahr zur Entgegennahme des Geschäfts- und Kassenberichtes und zum Erfahrungsaustausch
   b) Wenn die Einberufung im Interesse des Vereins erforderlich ist.
   c) Wenn mindestens 10% der Mitglieder die Einberufung unter Angabe der Gründe beantragt.

4. Die Einladung erfolgt durch den/die Vorsitzende/n des Vereins (im Verhinderungsfall durch seinen Stellvertreter/in). Sie hat mindestens 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin unter Bekanntgabe der Tagesordnung schriftlich zu erfolgen. Die Mitgliederversammlung ist in dem Fall beschlussfähig, wenn wie vorstehend dazu eingeladen wurde. Der/die Vorsitzende oder sein(e) Stellvertreter(in) leiten die Versammlung.

5. Über die Verhandlungen sind Niederschriften anzufertigen, die vom Vorsitzenden und Geschäftsführer/in zu unterzeichnen sind.

§ 9
Ausgabenerstattung

1. Der Vorstand und die Mitglieder der Mitgliederversammlung sind ehrenamtlich tätig. Ausgenommen hiervon sind der/die Geschäftsführer/in einschließlich der Kassenführung.
2. Den Vorstandsmitgliedern werden die bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben entstehenden Fahrtkosten, Tage- und Übernachtungsgelder und sonstige Bar-auslagen erstattet. Die Höhe der Erstattung richtet sich nach dem Hess. Reisekostengesetz (HRKG).
3. Die notwendigen Versicherungsbeiträge werden vom Verein bezahlt.

§ 10
Bekanntmachungen des Vereins

1. Der Verein bedient sich für Bekanntmachungen der lokalen Presse
2. Die Mitglieder werden von den laufenden Veranstaltungen durch Rundschreiben in Kenntnis gesetzt.

§ 11
Auflösung des Vereins

Bei Auflösung des Vereins oder Wegfall steuerbegünstigter Zwecke fällt das Vereinsvermögen dem gemeinnützigen „Landesverband Hessen landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen e.V.“ in Friedrichsdorf zu und soll zur Förderung der landwirtschaftlichen Berufsbildung verwendet werden.

Vorstehende Satzung wurde in der Mitgliederversammlung vom 31. März 2004 in Rauenthal beschlossen und tritt mit der Eintragung in Kraft.

Telefonverzeichnis Dez. Weinbauamt Eltville

Name	Bereich	Tel.-Nr. 06123-	eMail
Booß, Dr. Andreas	Dezernatsleiter, Berufl. Bildung,	9058-26	andreas.booss@rpda.hessen.de
Bollig, Gerhard	Prüfstelle, Beratung Weinrecht, EDV, Kellerwirtschaft	9058-12	gerhard.bollig@rpda.hessen.de
Derstroff, Fritz	Betriebswirtschaftliche Beratung, Förderungsmaßnahmen, sozioökonomische Beratung, Pacht, Träger öffentl. Belange, Gutachterwesen,	9058-29	fritz.derstroff@rpda.hessen.de
Engel, Dr. Manfred	Förderung, Marketing, Absatzförderung	9058-27	manfred.engel@rpda.hessen.de
Fuchs, Berthold	Rebschutz-Beratung, Landtechnik, Phänologie, allgemeine Weinbauberatung, Flurbereinigung	9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
Jung, Claudia	Düngung, Bodenpflege, ökolog. Weinbau, RAK, Träger öffentl. Belange, Naturschutzgebiete, Wasserschutzgebiete, Landschaftsschutz, Rebschutz	9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kopp, Michael	Rebenveredlung, Rebenanerkennung, Anbauberatung, Rebsortenfragen, Standortfragen, Pflanzenpass, Reblausbekämpfung, Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht,	9058-13	michael.kopp@rpda.hessen.de
Krück, Andreas	Steillagenförderung, Förderung von Umstukturierungsmaßnahmen auf Rebflächen	9058-18	andreas.krueck@rpda.hessen.de
Schäfer, Mathias	Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht, Landeswein- und Sektprämierung	9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Presser, Christoph	Weinbaukartei (Betriebs- und Produktionskartei), Anbauregulierung, Weinbergsrolle, Rebsortenklassifizierung, Weinrechtl. Abgrenzung, Sachverständigenausschüsse, Träger öffentl. Belange, Saatgutverkehrskontrolle	9058-40	christoph.presser@rpda.hessen.de

Abtei St. Hildegard

KLOSTERLADEN

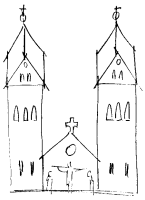
Gutes für Leib und Seele

Klosterladen: religiöse Bücher, Kunst aller Art, Karten, Kerzen, verschiedene Dinkelprodukte, Likör

Klosterweingut: Riesling- und Spätburgunderweine aus eigenem Anbau

Goldschmiede: sakrale Kunst, individuelle Anfertigung und Reparaturen aller Art

Keramikatelier: sakrale Kunst, Reliefs und Skulpturen



Klosterweg 1, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel.: 06722/ 499 116 / Fax: 06722/ 499 185
www.abtei-st-hildegard.de

NOTIZEN:

1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,11,11,12,12,13,13,14,14,15,15,16,16,17,17,18,18,19,19,20,20,21,21,22,22,23,23,24,24,25,25,26,26,27,27,28,28,29,29,30,30,31,31,32,32,33,33,34,34,35,35,36,36,37,37,38,38,39,39,40,40,41,41,42,42,43,43,44,44,45,45,46,46,47,47,48,48,49,49,50,50,51,51,52,52,53,53,54,54,55,55,56,56,57,57,58,58,59,59,60,60,61,61,62,62,63,63,64,64,65,65,66,66,67,67,68,68,69,69,70,70,71,71,72,72,73,73,74,74,75,75,76,76,77,77,78,78,79,79,80,80,81,81,82,82,83,83,84,84,85,85,86,86,87,87,88,88,89,89,90,90,91,91,92,92,93,93,94,94,95,95,96,96,97,97,98,98,99,99,100,100,101,101,102,102,103,103,104,104,105,105,106,106,107,107,108,108,109,109,110,110,111,111,112,112,113,113,114,114,115,115,116,116,117,117,118,118,119,119,120,120,121,121,122,122