

Anpassung der Rotweintechnologie an die klimabedingte Varianz der phenolischen Traubenreife

Koordinierung:	Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Bonn
Forschungsstelle(n):	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz Institut für Weinbau und Oenologie, Neustadt Prof. Dr. Ulrich Fischer/Prof. Dr. Dominik Durner/ Dr. Pascal Wegemann-Herr Universität Bonn Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL) FG Molekulare Lebensmitteltechnologie Prof. Dr. Andreas Schieber/Dr. Fabian Weber
Industriegruppe(n):	Deutscher Weinbauverband e.V. (dvw), Bonn Projektkoordinator: Rüdiger Nilles Durbacher Winzergenossenschaft eG, Durbach
Laufzeit:	2018 - 2021
Zuwendungssumme:	€ 483.260,-- (Förderung durch BMWi via AiF/FEI)

Forschungsziel:

Weltweit besteht eine große Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, farbstarken, tanninreichen und ausgewogenen Rotweinen. Den im Vergleich zu anderen weinbautreibenden Ländern stärkeren Jahrgangsschwankungen in Deutschland kann die deutsche Weinwirtschaft dadurch begegnen, dass sie die oenologischen Verfahren der Rotweinbereitung an die Zusammensetzung des Leseguts anpasst. Es bedarf hierfür jedoch analytischer Methoden zur Beurteilung des Leseguts, die sich für die hiesigen Rebsorten und die Traubenzusammensetzung eignen.

Unterschiedliche Reifezustände des Leseguts schlagen sich in Unterschieden in der Menge und der Zusammensetzung der phenolischen Verbindungen und deren Interaktionen mit den Zellwandpolysacchariden nieder. Die daraus resultierenden Unterschiede in der Extrahierbarkeit der Polyphenole werden als phenolische Traubenreife bezeichnet. Das Vorhaben basiert auf der Hypothese, dass die Kenntnis der phenolische Reife eine Anpassung

der Rotweinbereitungsverfahren erlaubt.

Ziel des Forschungsvorhabens ist es, Rotweine analytisch und sensorisch zu charakterisieren und über die Korrelation der analytischen und sensorischen Daten der Weine mit denen der Trauben ein Entscheidungshilfesystem für Weinbaubetriebe zu erstellen, mit denen diese die technologischen Parameter festlegen können, die zur Herstellung eines Rotweins mit definierten sensorischen Charakteristika notwendig sind. Ziel ist, die Verfahren der Rotweinherstellung an den Reifezustand der Trauben anzupassen, um farbstarke, körper- und tanninreiche Rotweine aus Traubenmaterial schwankender Reifesituationen zu produzieren, die auf dem nationalen und internationalen Markt nachgefragt sind.

Wirtschaftliche Bedeutung:

Die deutsche Weinwirtschaft mit ihren 18.700 Betrieben besteht ausschließlich aus kleinen und mittelständischen Unternehmen; der

Umsatz der Branche betrug 2015 rd. 3,1 Mrd. €.

Die Ergebnisse werden deutschen Rotweinerzeugern helfen, sich trotz sinkender Weinexporte und steigender Weinimporte mit Qualitätsprodukten im globalen Wettbewerb zu behaupten.

Wenn sich durch Umsetzung der Erkenntnisse des Vorhabens bei deutschen Rotweinen langfristig eine Umsatzsteigerung von nur 0,5 % erreichen ließe, könnte bei einer Produktion von rund 350 Mio. Litern Rotwein (2013) und einem Durchschnittspreis von 5 €/L ein jährlicher Mehrwert von 8,75 Mio. € erzielt werden.

Weiteres Informationsmaterial:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinpfalz
Institut für Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71, 67435 Neustadt/Weinstraße
Tel.: +49 6321 671-294
Fax: +49 6321 671-375
E-Mail: ulrich.fischer@dlr.rlp.de

Universität Bonn
Institut für Ernährungs- und
Lebensmittelwissenschaften (IEL)
FG Molekulare Lebensmitteltechnologie
Römerstraße 164, 53117 Bonn
Tel.: +49 228 73-4452
Fax: +49 228 73-4429
E-Mail: schieber@uni-bonn.de

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 125, 53175 Bonn
Tel.: +49 228 3079699-0
Fax: +49 228 3079699-9
E-Mail: fei@fei-bonn.de

... ein Projekt der **Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)**

gefördert durch/via



Das o. g. IGF-Vorhaben der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Godesberger Allee 125, 53175 Bonn, wird/wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.