



Zukunft authentisch und innovativ gestalten –
Klimawandel und Globalisierung meistern



Markt und Marketing

Globale Trends und ihre Auswirkungen auf Märkte und Marketing

Montag, 28.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart

Moderation: Prof. Dr. Marc Dreßler, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz

09:00-09:05 Uhr	Begrüßung
09:05-09:45 Uhr	Keynote: Globale Trends und ihre Auswirkungen auf Märkte und Marketing Dr. Simone Kimpeler, Fraunhofer-Institut für System- und Innovationsforschung
09:45-10:00 Uhr	Diskussion
10:00-10:15 Uhr	Auswirkungen des demographischen Wandels auf den Weinabsatz in Deutschland – eine quantitative Prognose bis 2060 Prof. Dr. Simone Loose, Hochschule Geisenheim University
10:15-10:30 Uhr	Kundenbindung neu gedacht Michael Berger, das Team Agentur für Marketing GmbH
10:30-10:45 Uhr	Elektronischer Handel für Weine: Ein Hedonistisches Preismodell für Weine aus Italien Prof. Antonio Seccia, University of Foggia, Italien
10:45-11:00 Uhr	Diskussion



11:00-11:30 Uhr

Kaffeepause

11:30-11:45 Uhr

Wie herkunftsbezogene Gefühle Weinkonsumenten beeinflussen – Eine Multi-Nationen Multi-Methoden Perspektive

Prof. Dr. Ulrich Orth, Christian-Albrechts-Universität Kiel

11:45-12:00 Uhr

„Regionalität“ – Trend oder Überzeugung?

Oliver Giering, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinhessen - Nahe - Hunsrück

12:00-12:15 Uhr

Eine Fallstudien basierte Untersuchung möglicher strategischer Positionierung über Nachhaltigkeit

Melanie Blumentritt, Hochschule Ludwigshafen / Weincampus
Neustadt

12:15-12:30 Uhr

Diskussion

12:30-12:45 Uhr

Die Ausweitung des Angebots von Handelsmarken – eine Bedrohung für die deutschen Weinproduzenten?

Prof. Dr. habil Jon Hanf, Hochschule Geisenheim University

12:45-13:00 Uhr

Praxisbeispiel: Markenstrategie von Pernod Ricard

Christian Seel, Geschäftsführer Marketing Pernod Ricard
Deutschland

Mit freundlicher Unterstützung von:



VEREINIGTE HAGEL



Anmeldung unter

<https://www.messticketsevice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucherpreis in Höhe von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme
- Tagungsgetränke
- Mittagessen
- Kostenfreier Eintritt zur Messe
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungsworkshop auf der Messe



Weinbau

Einfluss des Klimawandels auf den Weinbau

Montag, 28.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart

Moderation: Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz, Hochschule Geisenheim University
Prof. Dr. Manfred Stoll, Hochschule Geisenheim University

09:00-09:10 Uhr	Begrüßung
09:10-09:45 Uhr	Keynote: Einfluss des Klimawandels auf den Weinbau Prof. Dr. Klaus Töpfer, Gründungsdirektor des Institute for Advanced Sustainability Studies e.V. (IASS)
09:45-09:55 Uhr	Resistenzzüchtung bei Reben – neue Ansätze zeigen Früchte! Dr. Rudolf Eibach, Julius Kühn-Institut (JKI)
09:55-10:05 Uhr	Neue reblausresistente Unterlagen für die Praxis Prof. Dr. Joachim Schmid, Hochschule Geisenheim University
10:05-10:20 Uhr	Diskussion Referate Rebenzüchtung
10:20-10:30 Uhr	Einfluss des Rebalzers auf physiologische Parameter und die Weinqualität Khalil Bou Nader, Hochschule Geisenheim University
10:30-10:40 Uhr	Im Fokus des Klimawandels: Einfluss einer erhöhten CO₂- Konzentration auf <i>Vitis vinifera</i> cvs. Riesling und Cabernet Sauvignon Yvette Wohlfahrt, Hochschule Geisenheim University
10:40-10:50 Uhr	Niedrige Wachstumstemperaturen entkoppeln die Zuckeranreicherung vom Apfelsäureabbau: Modellstudie in Mikroreben Prof. Dr. Markus Rienh, École d'ingénieurs de Changins, Nyon, Schweiz



10:50-11:00 Uhr

**Luftaufnahmen zur Optimierung logistischer
Herausforderungen bei der Weinernte**

Martin Häfele, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz

11:00-11:15 Uhr

Diskussion Referate Weinbau

11:15-11:45 Uhr

Kaffeepause

11:45-11:55 Uhr

**Die “Augen” des VineRobots: nicht destruktives und
autonomes Beobachten des Rebenzustandes**

Dr. Maria-Paz Diago, Universidad de La Rioja, Logroño,
Spanien

11:55-12:05 Uhr

**Autonome hybrid gps/reaktive Navigation eines mobilen
Roboters für precision viticulture – VINBOT**

Roberto Guzman, Robotnik Automation S.L.L., Valencia,
Spanien

12:05-12:15 Uhr

**PHENObot– Anwendung eines Feldphänotypisierungs-
Roboter in der Rebenzüchtung**

Dr. Anna Kicherer, Julius Kühn-Institut (JKI)

12:15-12:25 Uhr

PHENBOT- Konstruktion und Funktionsweise

Dr. Philipp Rüger, Hochschule Geisenheim University

12:25-12:35 Uhr

eWobot- ein autonomes Sprühgerät für Wein- und Obstbau

Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz, Hochschule Geisenheim
University

12:35-12:50 Uhr

Diskussion Referate Robotik

12:50-13:00 Uhr

Zusammenfassung

Mit freundlicher Unterstützung von:



VEREINIGTE HAGEL



Anmeldung unter

<https://www.messeticketservice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucherpreis in Höhe
von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme
- Tagungsgetränke
- Mittagessen
- Kostenfreier Eintritt zur Messe
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungworkshop auf der Messe



Önologie

Herausforderungen der Zukunft in der Önologie

Dienstag, 29.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplatz 1, 70629 Stuttgart

Moderation:

Prof. Dr. Dominik Durner, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinlandpalz

09:00-09:10 Uhr

Begrüßung

09:10-09:45 Uhr

Keynote: Herausforderungen der Zukunft für die Önologie
Prof. Dr. Luigi Moio, Università degli Studi di Napoli, Italien

09:45-09:55 Uhr

Eine nationale Initiative zur Entwicklung eines umfassenden Ansatzes zum Management von Alkohol und Geschmack
Prof. Vladimir Jiranek, University of Adelaide, Australien

09:55-10:00 Uhr

Diskussion

10:00-10:10 Uhr

UV-C-induzierte Veränderungen in Most und Auswirkungen auf die chemischen und sensorischen Eigenschaften der Weine
Patricia Golombek, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinlandpalz

10:10-10:20 Uhr

Einfluss der Druckwechseltechnologie an der Enzymaktivierung von frischem Traubenmost und physikalisch-chemische Veränderungen während der Lagerung
Dr. Salima Varona Iglesias, Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB

10:20-10:25 Uhr

Diskussion

10:25-10:35 Uhr

Einfluss von Glutathion auf schwefelhaltige Aromakomponenten im Most und Wein
Johannes Burkert, Bayerische Landesanstalt für Wein- und Gartenbau

10:35-10:45 Uhr

Einsatz von Glutathion bei der Weinbereitung und sein Einfluss auf die Bildung sulfidischer off-flavors, die Farbentwicklung und die sensorische Ausprägung bei Riesling, Sauvignon blanc und Chardonnay
Dr. Pascal Wegmann-Herr, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinlandpalz

10:45-10:50 Uhr

Diskussion

10:50-11:00 Uhr

Einfluss der Maischeschwefelung und Vinifizierungsmethode auf die Bildung reduktiver Noten bei Vernatsch (Trollinger)
Konrad Pixner, Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg, Italien



11:00-11:10 Uhr

Einfluss der postmalolaktischen Lagertemperatur auf die Farbe und Polymerisation bei Rotwein am Beispiel der Sorte Spätburgunder

Jörg Weiland, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

11:10-11:15 Uhr

Diskussion

11:15-11:45 Uhr

Kaffeepause

Moderation:

Prof. Dr. Rainer Jung, Hochschule Geisenheim University

11:45-11:55 Uhr

Einfluss von Trockenstress auf Konzentration und Zusammensetzung von Weinproteinen in Riesling

Prof. Dr. Frank Will, Hochschule Geisenheim University

11:55-12:00 Uhr

Diskussion

12:00-12:10 Uhr

Aromamigration verschiedener in der Weinbranche eingesetzter Dichtungswerkstoffe

Maximilian Freund, Hochschule Geisenheim University

12:10-12:20 Uhr

Migration von Aromastoffen bei der Abfüllung von Weinen und Sekten

Prof. Dr. Ulrich Fischer, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz

12:20-12:25 Uhr

Diskussion

12:25-12:35 Uhr

Auswirkungen des Alkoholgehalts und des Carbonisierungsniveaus auf die Geruchsschwelle von 1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydronaphthalin (Petrol-Fehlnote) sowie auf die Ablehnungsschwelle bei Verbrauchern

Michael Ziegler, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz

12:35-12:45 Uhr

Auswirkung verschiedener Verschlüsse auf die Ausbildung der Petrolnote während der Lagerung von weißem Riesling

Horst Rudy, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel

12:45-12:55 Uhr

Migration von TCA und PCA durch verschiedene Weinverschlüsse aus kontaminierter Umgebungsatmosphäre

Dr. Andrii Tarasov, Hochschule Geisenheim University

12:55-13:00 Uhr

Diskussion

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anmeldung unter

<https://www.messticketsevice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucherpreis in Höhe von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme und kostenfreier Eintritt zur Messe
- Tagungsgetränke und Mittagessen
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungsworkshop auf der Messe



Wein, Tourismus und Architektur

Winzer auf dem Weg zum Dienstleister und Profitcenter

Dienstag, 29.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplaza 1, 70629 Stuttgart

Moderation: Dr. Hermann Kolesch, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

Friedrich Lörcher, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO)

09:00-09:05 Uhr

Begrüßung

09:05-09:45 Uhr

Keynote: Gekommen, um zu bleiben. Neue Impulse für die Genussskultur von morgen
Antje Schünemann, Trendforscherin

09:45-10:10 Uhr

La Cité des Civilisations du Vin – das neue weinkulturelle Zentrum in Bordeaux
Oliver Kollek, Cité des Civilisations du Vin, Bordeaux, Frankreich

10:10-11:00 Uhr

Zu Gast beim Winzer: Weingut/Weinhotel Meinzinger; Weingut Longen-Schlöder
Michaela Meintzinger / Reinhold May, buero reinhard may; Sabine Longen

11:00-11:30 Uhr

Kaffeepause

11:30-11:45 Uhr

Gastronomie beim Winzer. Kreative Beispiele aus Österreich
Markus Spitzbart, Spitzbart Architekten, Laakirchen, Österreich



11:45-12:00 Uhr

The Spice Route, Stellenbosch – Südafrika

Petra Mayer, PM Kommunikation

12:00-12:15 Uhr

**Gästeführer Weinerlebnis – Nutzungspotenzial für
Weingüter und Winzergenossenschaften**

Martha Gehring, Weinerlebnis Franken e.V.

Regine Sommerfeld, Weinerlebnisleitender Württemberg e.V.

12:15-12:40 Uhr

**Verkostung, Weinpräsentation und was noch?
Erfolgsfaktoren des Verkaufs ab Hof**

Prof. Dr. Axel Dreyer, Hochschule Harz

12:40-13:00 Uhr

**Weintouristisches Entwicklungspotenzial für Weingüter –
Chancen und Risiken am Beispiel Rheingau**

Dr. Gergely Szolnoki, Hochschule Geisenheim University

Mit freundlicher Unterstützung von:



VEREINIGTE HAGEL



Anmeldung unter

<https://www.messeticketsevice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucheerpreis in Höhe von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme
- Tagungsgetränke
- Mittagessen
- Kostenfreier Eintritt zur Messe
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungsworkshop auf der Messe



Mikrobiologie und Analytik

Mikrobiologie und Analytik im Zeichen veränderter Anforderungen

Mittwoch, 30.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart

Moderation: Prof. Dr. Helmut Dietrich, Hochschule Geisenheim University
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinpfalz

09:00-09:05 Uhr	Begrüßung
09:05-09:45 Uhr	Keynote: Entschlüsselung der chemischen Geruchs- und Geschmackssignaturen von Rotwein Prof. Dr. Thomas Hofmann, Technische Universität München
09:45-10:00 Uhr	Chirale Aromastoffe als Markersubstanzen für den Nachweis von Aromaverfälschung in Wein PD Dr. habil. Hans-Georg Schmarr, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz
10:00-10:15 Uhr	„WineProfiling™“: Aktueller Entwicklungsstand & Praxiserfahrungen Fred Langenwalter, Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG
10:15-10:30 Uhr	Multivariate Charakterisierung von Produkten auf Basis von Hefe mit Hilfe von FTIR- und UV-VIS/NIR-Spektroskopie und Kalibrierung der spektroskopischen Methoden Marcus Laier, Hochschule Geisenheim University
10:30-10:45 Uhr	Kann das neue Konzept der Mineralität in Wein von Konsumenten und Weinexperten geteilt werden? Eine semantische und sensorische Annäherung Prof. Pascale Deneulin, Ecole d'Ingénieurs de Changins, Nyon, Schweiz
10:45-11:15 Uhr	Kaffeepause

Moderation: Prof. Dr. Doris Rauhut, Hochschule Geisenheim University, Forschungsring des Deutschen Weinbaus (FDW)
Prof. Dr. Manfred Großmann, Hochschule Geisenheim University



11:15-11:30 Uhr

**Reinzuchthefen 2.0 - „Reinzucht-Spontangärung“
Welche Möglichkeiten bietet die Vinifikation mit Nicht-
Saccharomyces? Oenologische Aspekte/Strategien und
deren analytische sowie sensorische Effekte auf den Wein**
Achim Rosch, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Mosel

11:30-11:45 Uhr

**Neue Tendenzen in der Anwendung von Nicht-
Saccharomyces bei der Weinbereitung**
Ass. Prof. Santiago Benito, Polytechnic University of Madrid,
Spanien

11:45-12:00 Uhr

**Aromafreisetzung durch Saccharomyces und Nicht-
Saccharomyces Hefen – chemische, sensorische und
molekularbiologische Aspekte**
Doreen Schober, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
(DLR) Rheinpfalz

12:00-12:15 Uhr

**Vorteile der Co-Inokulierung mit *Lactobacillus plantarum* in
Weinen mit hohen pH-Werten**
Dr. Sibylle Krieger-Weber, Lallemend SAS

12:15-12:30 Uhr

**Abbau von krautartigen Aromen verursachenden flüchtigen
Aldehyden durch Milchsäurebakterien während der
malolaktischen Gärung**
Prof. Dr. Ramon Mira de Orduña Heidinger, Ecole d'Ingénieurs
de Changins, Nyon, Schweiz

12:30-12:45 Uhr

**Effizienz alternativer chemischer und physikalischer
Behandlungen zur Verminderung von *Brettanomyces
bruxellensis* in Eichenholz**
Engela Kritzinger, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
(DLR) Rheinpfalz

12:45-13:00 Uhr

**Silberchlorid - die Wieder-Auferstehung eines
Weinbehandlungsmittels**
Dr. Jürgen Fröhlich, Erbslöh Geisenheim AG

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anmeldung unter

<https://www.messeticketsevice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucherpreis in Höhe
von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme
- Tagungsgetränke
- Mittagessen
- Kostenfreier Eintritt zur Messe
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungsworkshop auf der Messe



Ökologischer Weinbau

Themen für den ökologischen Weinbau von morgen

Mittwoch, 30.11.2016, 9:00-13:00 Uhr

Ort: ICS Internationales Congresscenter Stuttgart, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart

Moderation: Prof. Dr. Randolph Kauer, Hochschule Geisenheim University

Ralph Dejas, ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V.

09:00-09:05 Uhr	Begrüßung
09:05-09:45 Uhr	Keynote: Globalisierung und Landwirtschaft Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)
09:45-10:00 Uhr	Analyse der Befürworter und Ablehner von Bio-Wein in Deutschland Dr. Gergely Szolnoki, Hochschule Geisenheim University
10:00-10:15 Uhr	Die Herstellerwahrnehmung warum die Verbraucher biologische Weine wählen Atuosa Ghezelbash, Universität Malta, Malta
10:15-10:30 Uhr	Strategische Entscheidungsfindung im Prozess der Umstellung vom konventionellen zum biologischen Weinbau Dr. Sophie Ghvanidze, Hochschule Geisenheim University
10:30-10:45 Uhr	Evaluierung der önologischen Eignung von unter biodynamischen Bedingungen angebauten Trauben. Fallstudie eines schlechten Jahrgangs. Raffaele Guzzon, PhD, Fondazione Edmund Mach, Italien
10:45-11:00 Uhr	INBIODYN Versuch Geisenheim: Ergebnisse zum Langzeitvergleich integrierter, bioorganischer und biodynamischer Wirtschaftsweise Johanna Döring, Hochschule Geisenheim University



11:00-11:30 Uhr

Kaffeepause

11:30-11:45 Uhr

Erfahrungen mit neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) für den ökologischen Weinbau: Donauriesling, Muscaris, Sauvignier gris, Cabernet blanc und Pinotin.
Josef Engelhart, Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

11:45-12:00 Uhr

Unterstockbewirtschaftung in Zeiten des Klimawandels
Daniel Regnery, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel

12:00-12:15 Uhr

Einsatz und Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln gegen *Botrytis cinerea* im ökologischen Weinbau
Jürgen Wagenitz, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

12:15-12:30 Uhr

Untersuchungen zur mikrobiellen Diversität innerhalb eines Weinbergsboden bei unterschiedlichen Bewirtschaftungsmethoden (integriert, bioorganisch, biodynamisch)
Maximilian Hendgen, Hochschule Geisenheim University

12:30-12:45 Uhr

novisys: PIWIs in neuen Anbausystemen für einen nachhaltigen Weinbau
Dr. Katja Herzog, Julius Kühn-Institut (JKI)
Matthias Friedel, Hochschule Geisenheim University

12:45-13:00 Uhr

Fazit/Zusammenfassung

Mit freundlicher Unterstützung von:



VEREINIGTE HAGEL



Anmeldung unter

<https://www.messeticketservice.de/shop/de/messe-karten.php?&m=688>

Sichern Sie sich bis zum 30. September 2016 den Frühbucherpreis in Höhe von 89 € statt 109 € (regulärer Preis).

Im Preis inbegriffen:

- Tagungsteilnahme
- Tagungsgetränke
- Mittagessen
- Kostenfreier Eintritt zur Messe
- Kostenfreie Teilnahme am Verkostungsworkshop auf der Messe