

Verbraucherorientierte Stilistik für PiWi-Weine als Beitrag zu einer höheren Marktakzeptanz

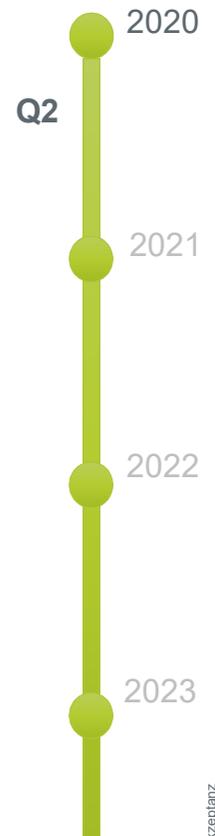
-

Erste Ergebnisse aus dem Verbundprojekt VITIFIT

Marc Weber, Jochen Vestner, Christoph Kiefer,
Gergely Szolnoki, Ulrich Fischer

Experteninterviews: Produzenten und Händler

- *Methode: Einzelinterviews*
 - *Stichprobe:*
 - 48 Produzenten
 - 17 Händler
 - *Kooperation:* Marc Dressler, Christine Freund (Fragen und Ergebnisse)
- ⇒ **Ziel: Einstellung und Gründe** für und gegen PIWI-Rebsorten und **potentielle Lösungsansätze** gewinnen .



Ergebnisse - Allgemein

Zufriedenheit Weingüter mit PIWI

-  Anbau
-  Ausbau
-  **Vermarktung**

Wettbewerbsfähigkeit von PIWI



Ergebnisse - Herausforderungen



Produzenten

- Rebsorten sind unbekannt
- Sortenbezeichnung unattraktiv
- PIWI(-Begriff) ist zu technisch
- Unklare Weinstilistik



Händler

- PIWI(-Begriff) zu technisch
- Erklärungsbedarf höher
- Sortenbezeichnung unattraktiv
- Unklare Weinstilistik



Maßnahmen

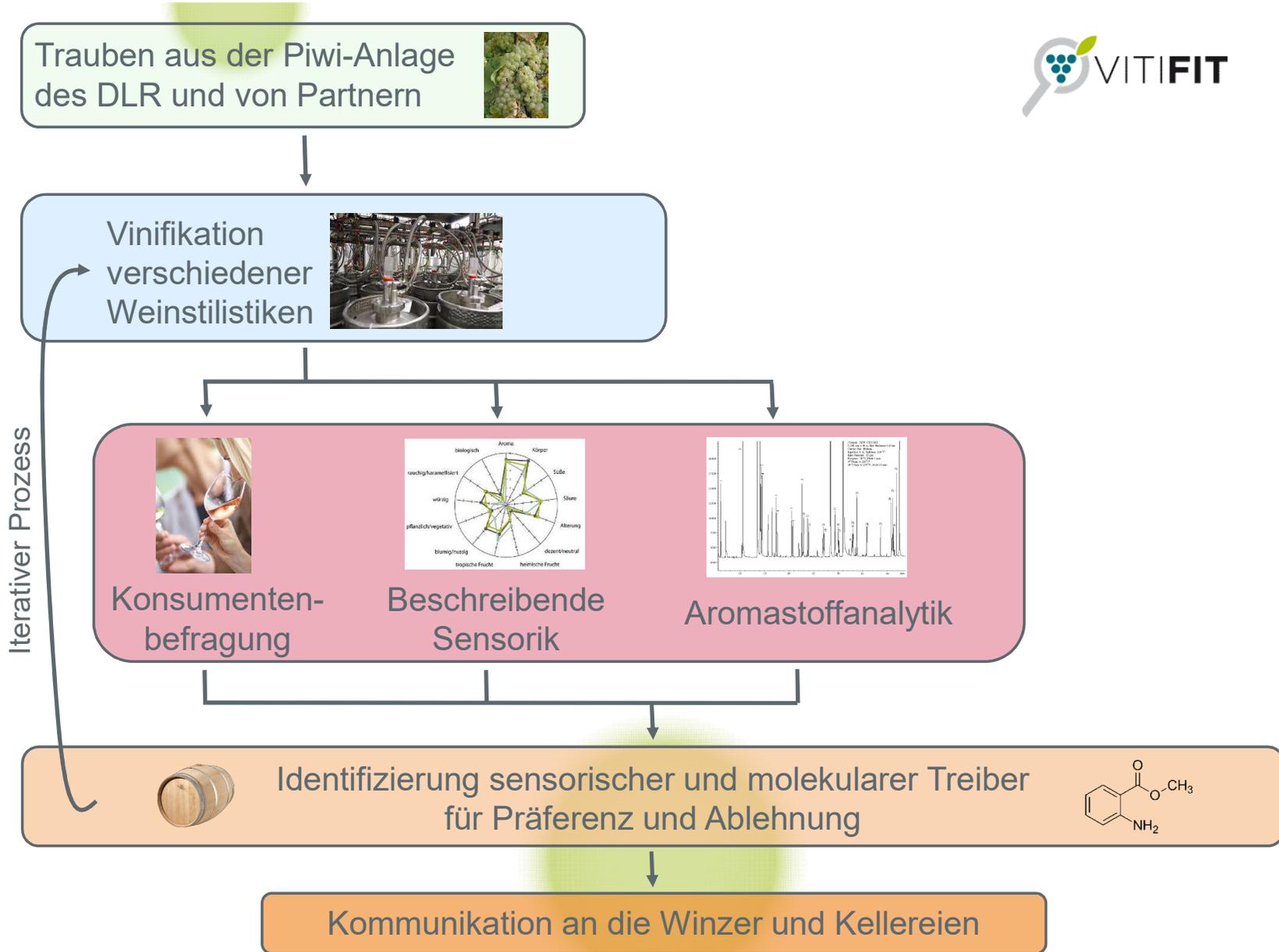
Ergebnisse - Maßnahmen

Weingüter

- **Attraktivität** von PiWis steigern
- **Quantität/Qualität** steigern
- **Überzeugung** der Winzer fördern
- Erfahrungen **austauschen**
- Rebsorten aktiv **bewerben**

Verbände/ Institutionen

- Relevantes **Wissen** generieren
- **Wissenstransfer** auf breiter Basis
- **Öffentlichkeitsarbeit** verstärken
- **Infoveranstaltungen/Workshops**
Prämierungen



Vorstellen der Ausbauvarianten

PIWI-Rebsorten

Ausbauvarianten

Vergleichssorten

Calardis blanc

Standardausbau

Riesling

Muscaris

Maischestandzeit

Skateller

Sauvignac

Sauvignon
blanc

Cabernet blanc

Insgesamt 48 verschiedene Weine pro Jahrgang.

Satin Noir

Cabernet Cortis | W

Laurot

Rosè

Schwegärung

Saftentzug

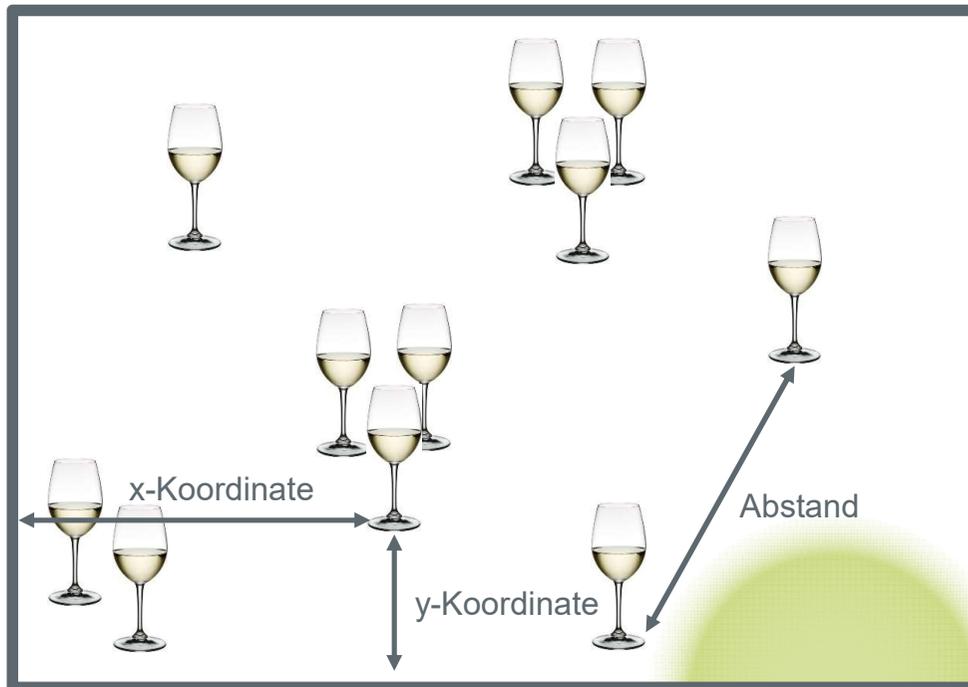
Chips

Maischeerhitzung

Cabernet
Sauvignon

Merlot

Sensorische Schnellmethode - Napping



Papier A2

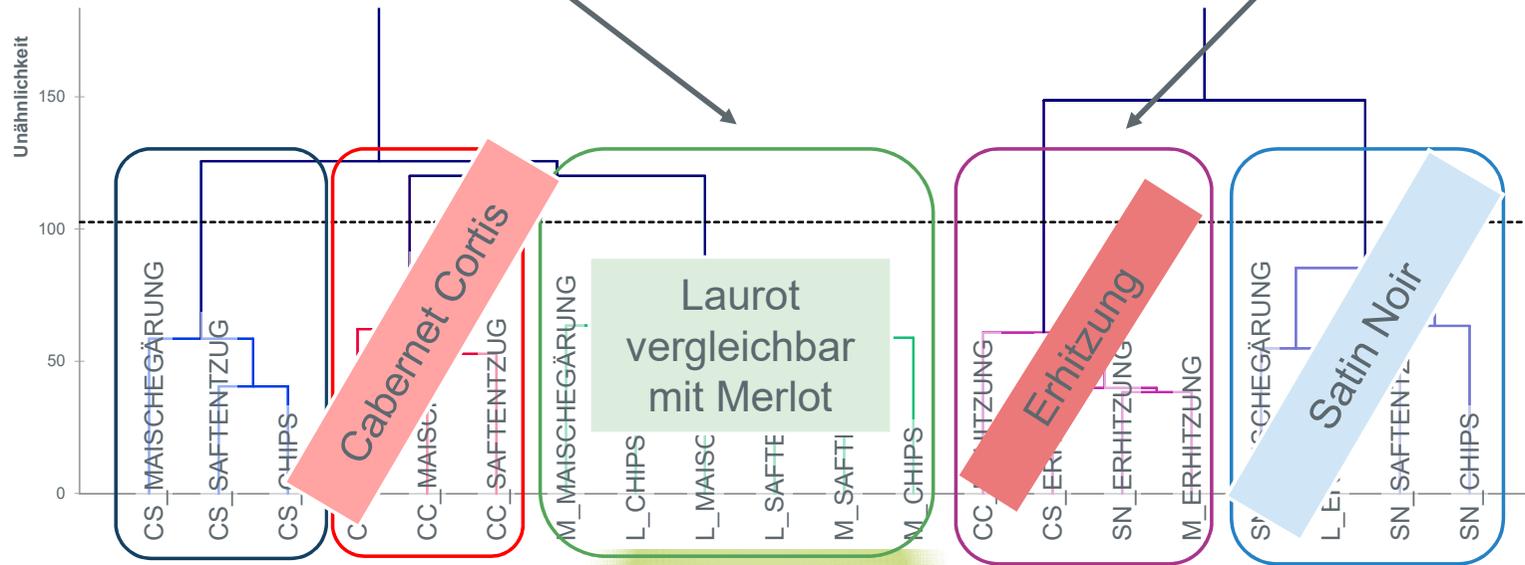
- Ein Papier für jeden Verkoster
- Proben werden **auf** dem Papier positioniert nach **Ähnlichkeit/Unterschiede**

Von: Jochen Vestner

Ergebnisse Napping – Rotwein

Rebsorten mit bekannten sensorischen Profil

Oenologische Variante dominiert die Rebsorte



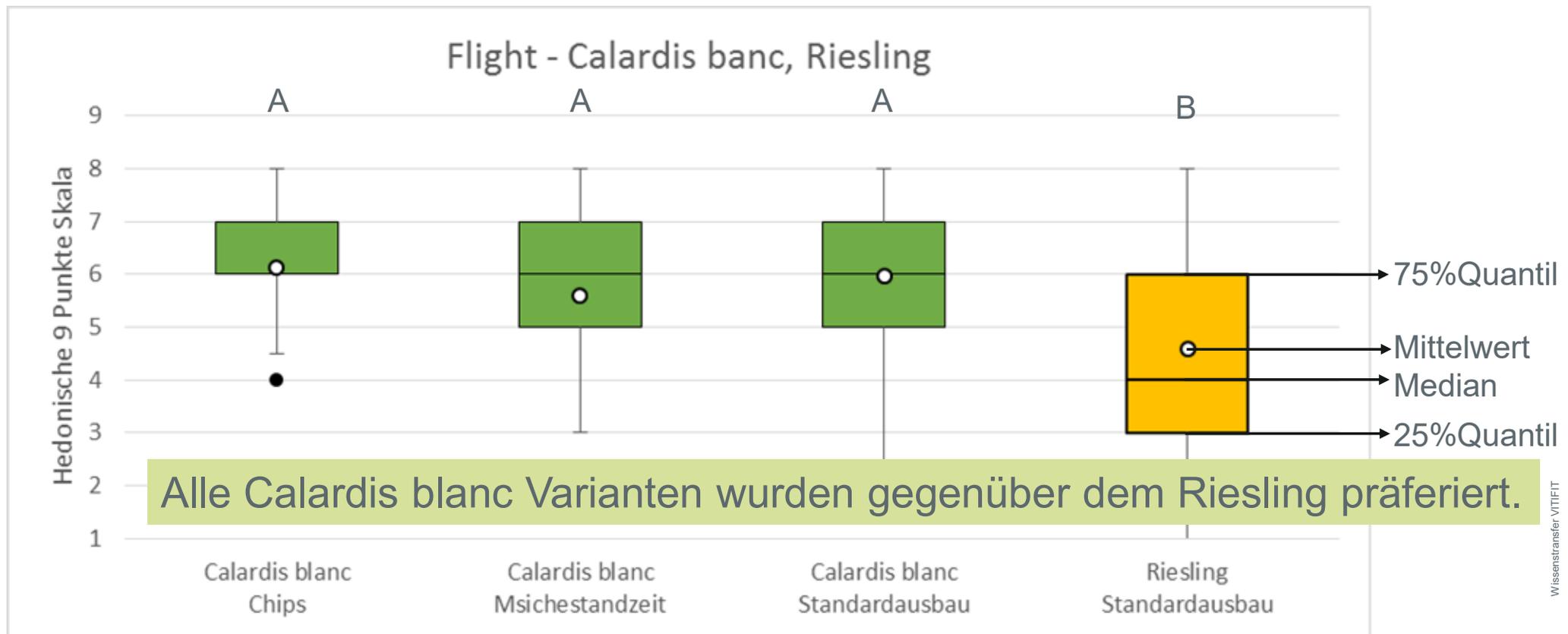
Rebsorten mit eigenständigem sensorisches Profil

Expertenverkostung

- Verkostung mit 45 Bio-Winzern
- 28 Versuchsweine aus dem VITIFIT Projekt
- 10 Weine von Kooperationsbetrieben

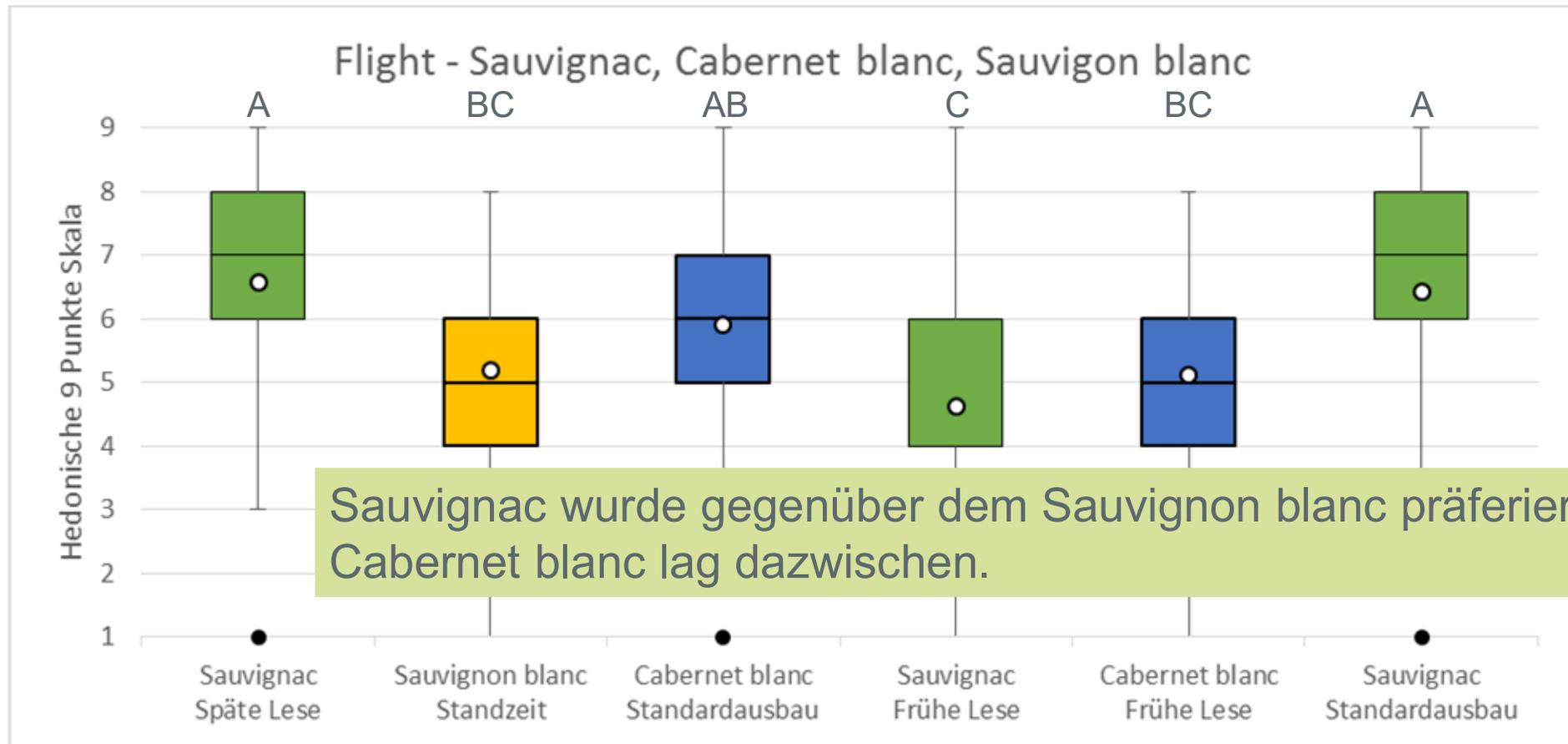


Expertenverkostung – Präferenzen Weißweinstilistik



n > 70, Mittelwertvergleich Bonferroni 99%

Expertenverkostung – Präferenzen Weißweinstilistik



n > 70, Mittelwertvergleich Bonferroni 99%

Konsumentenverkostung – Präferenzen Weinstilistik

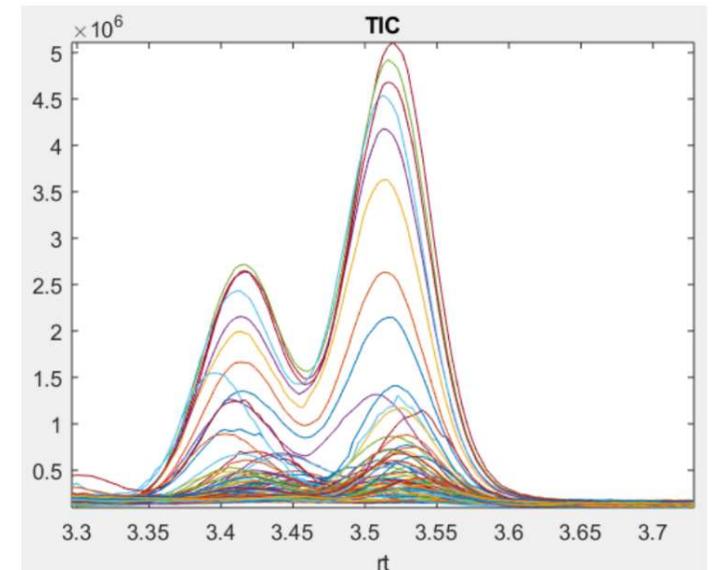
- Aufgrund von Corona, Versand der Weine an Konsumenten in 30 mL Fläschchen
- 150 deutsche Konsumenten, 50 in Frankreich und 50 in Dänemark
- Fragebogen und Verkostungsschema gleich zur Expertenverkostung
- Insgesamt 28 Weine in der Verkostung



Ergebnisse im 1. Quartal 2021

Muscaris – Muskateller

- Kommerzielle Weine von Öko-Weingütern
- 19 Muscaris
- 17 Muskateller
- Analysemethode: Non-Targeted HS-SPME-GC-MS



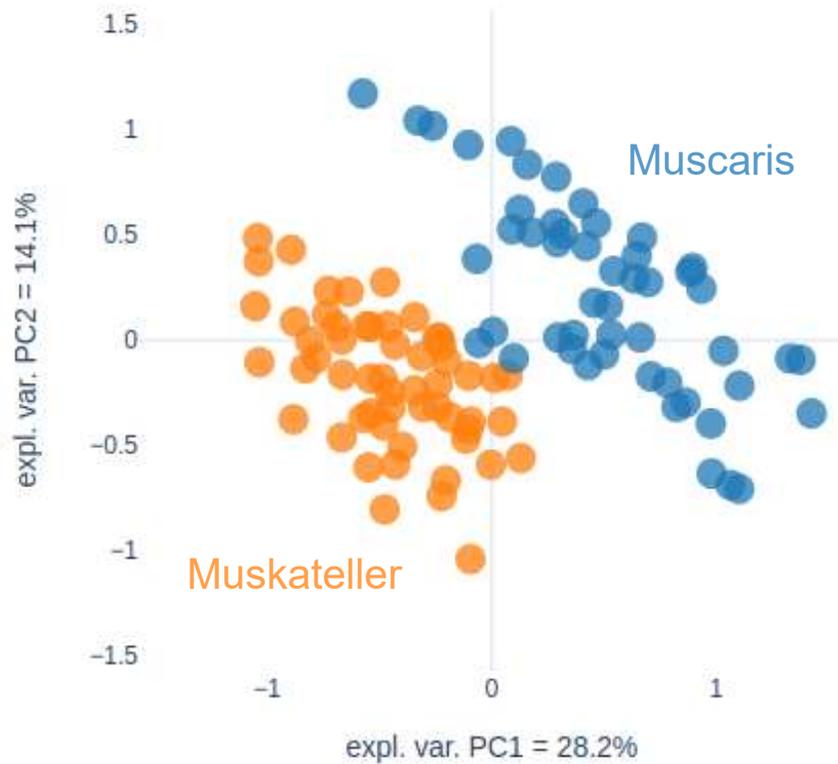
Ziel:

- Können die Rebsorten differenziert werden?
- Welche Stoffe sind für die Differenzierung entscheidend?

Muscaris – Muskateller

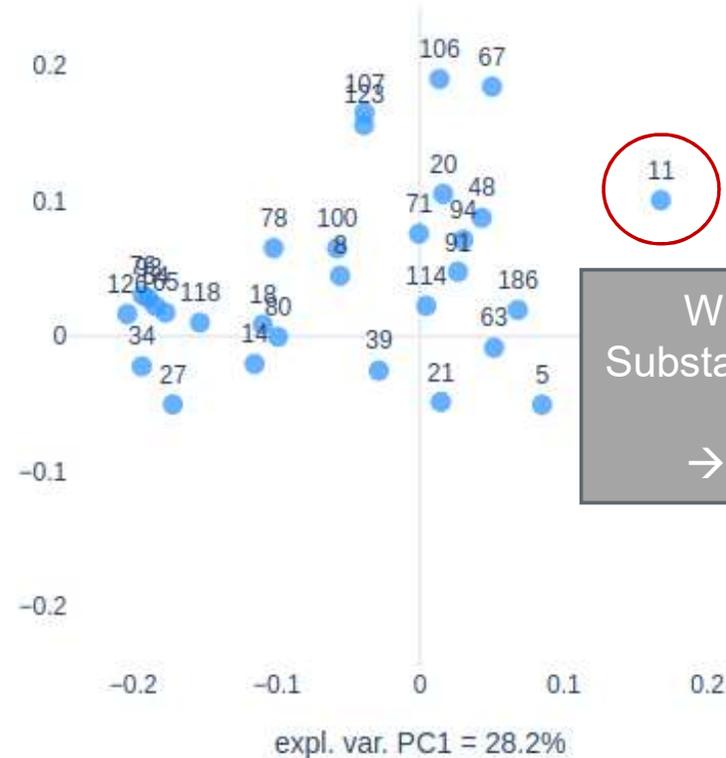
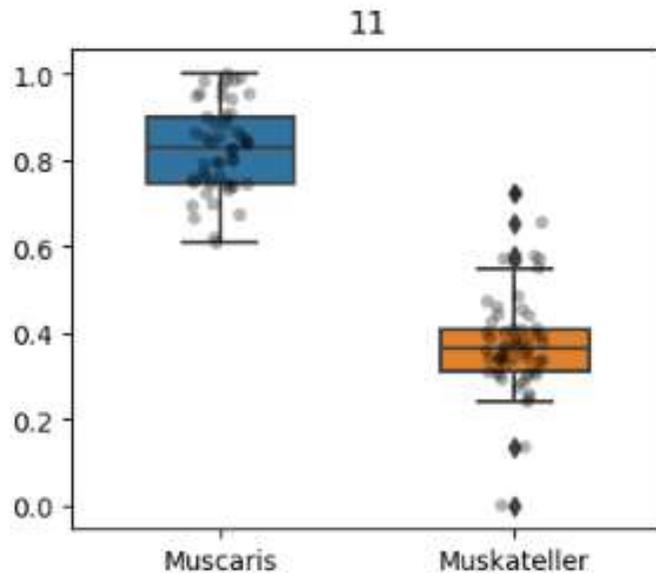
Non-Targeted HS-SPME-GC-MS

Auftrennung der **Weine** nach Rebsorte 30 flüchtige Substanzen, die am besten die Rebsorten trennen



Muscaris – Muskateller

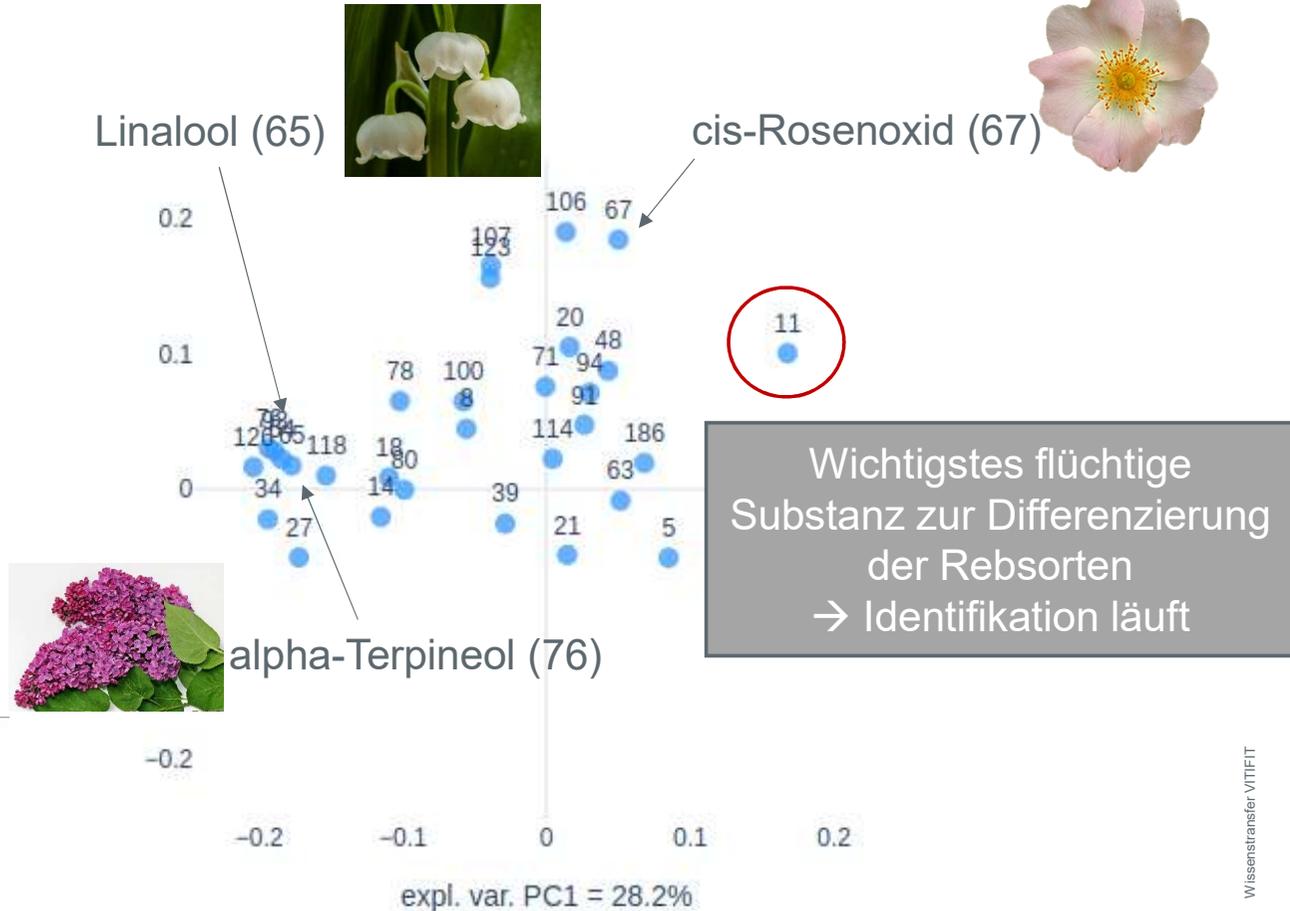
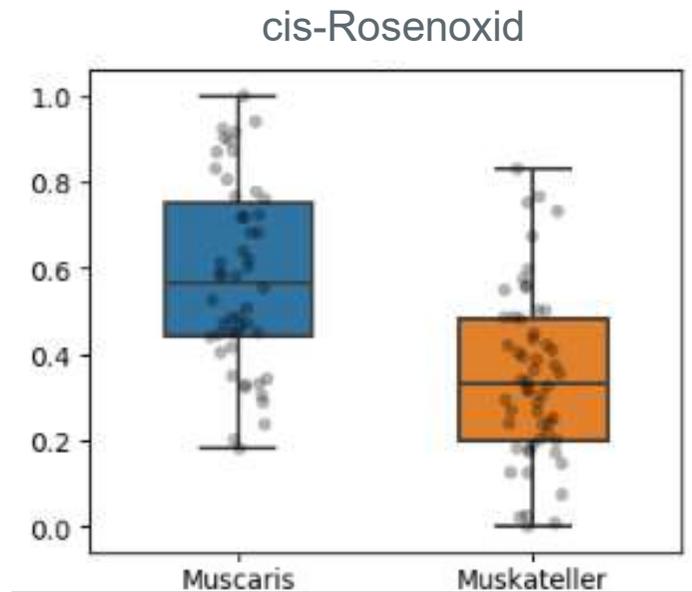
Non-Targeted HS-SPME-GC-MS



Wichtigste flüchtige
Substanz zur Differenzierung
der Rebsorten
→ Identifikation läuft

Muscaris – Muskateller

Non-Targeted HS-SPME-GC-MS

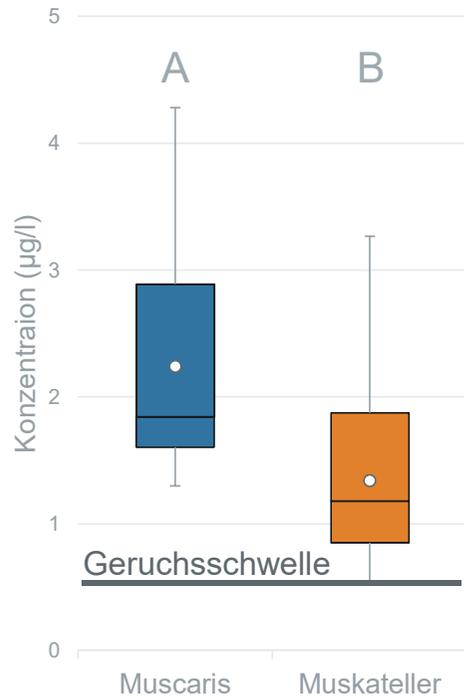


Muscaris – Muskateller Targeted Terpen Analytik

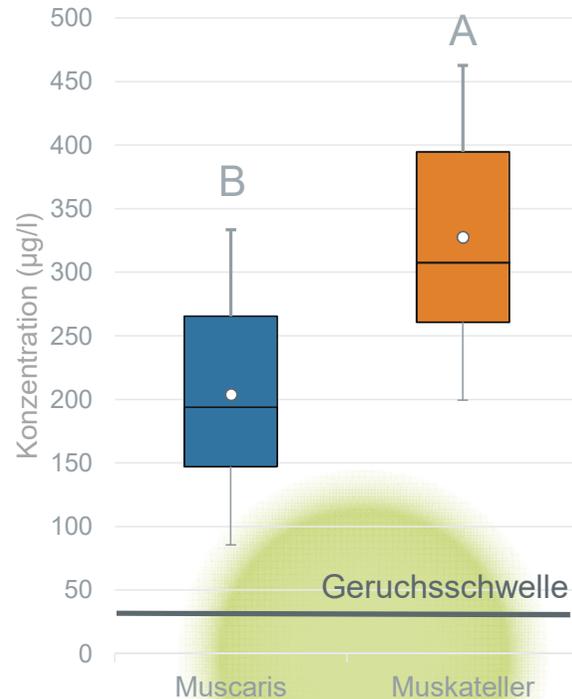
Alle drei Stoffe liegen über der Geruchsschwelle.



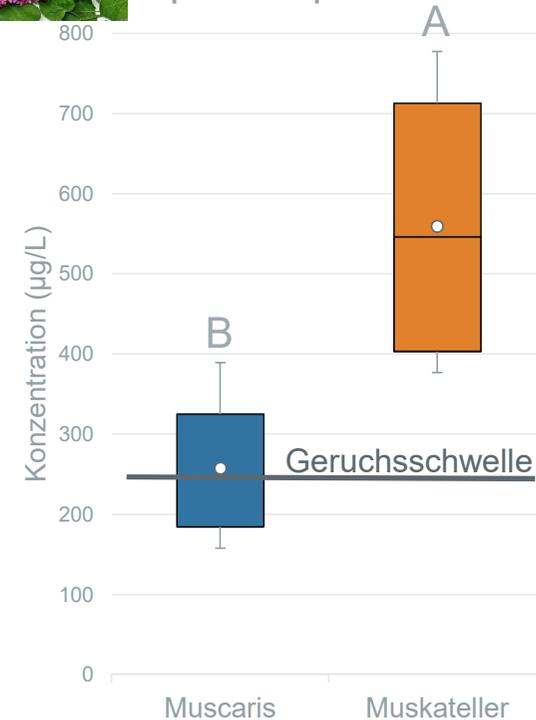
cis-Rosenoxid



Linalool



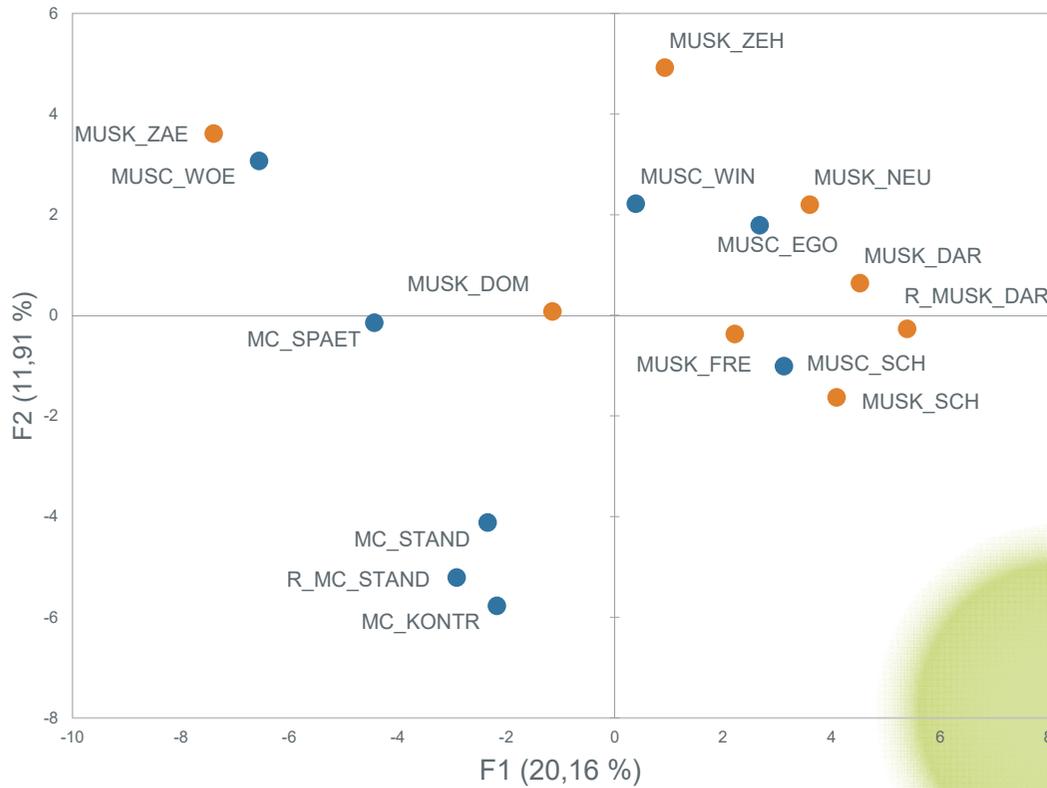
alpha-Terpineol



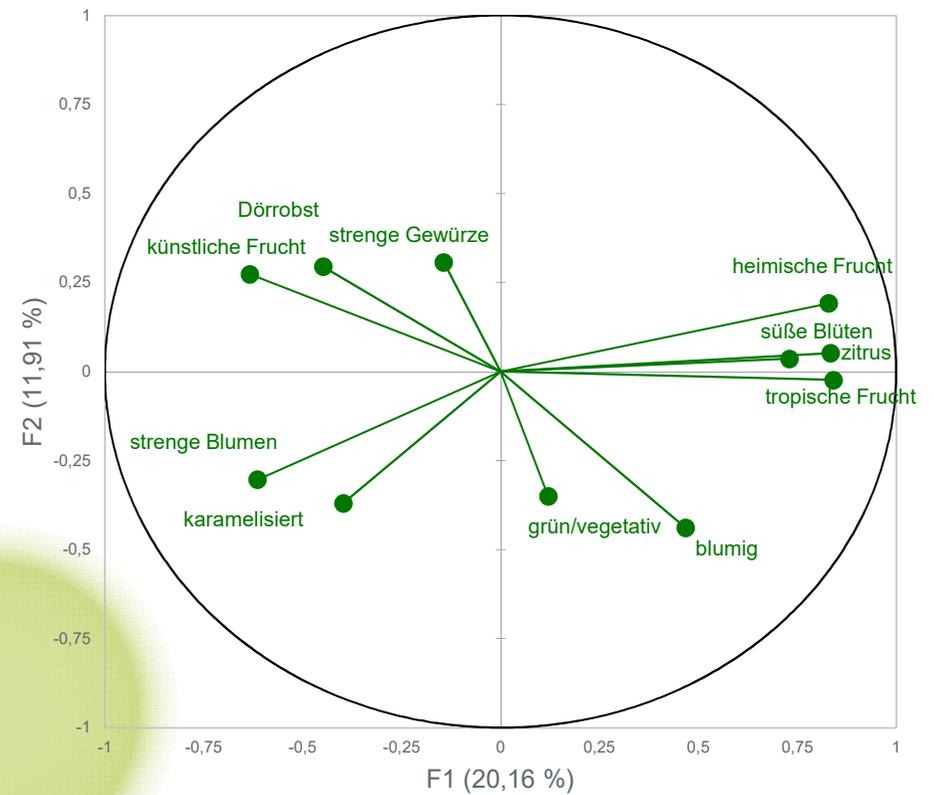
n = 10, Mittelwertvergleich Bonferroni 95%

Muscaris – Muskateller Napping

Beobachtungen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)

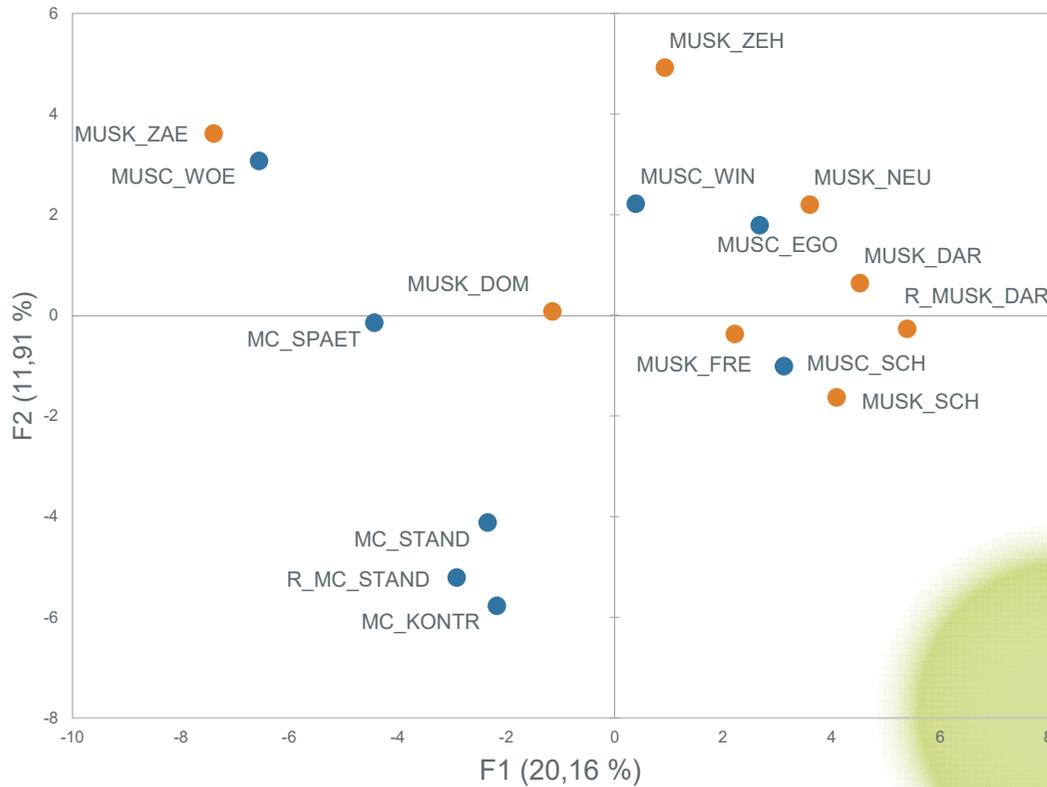


Variablen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)

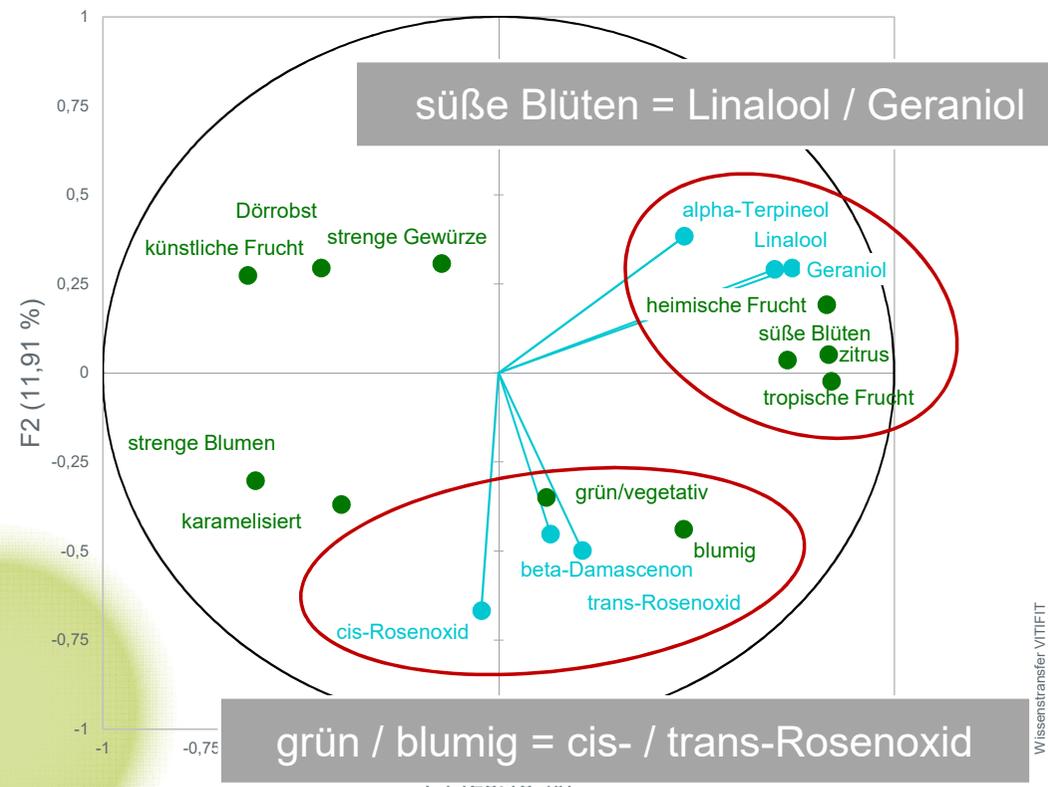


Muscaris – Muskateller Napping

Beobachtungen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)

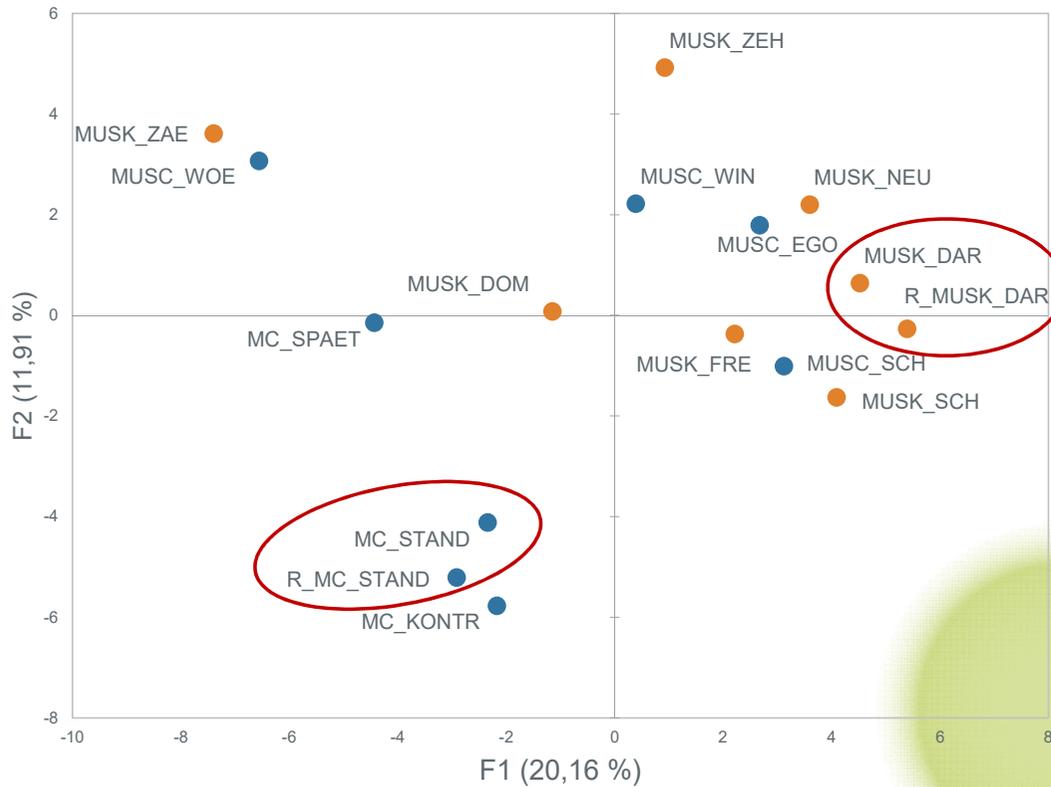


Variablen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)



Muscaris – Muskateller Napping

Beobachtungen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)



Beide Wiederholungen liegen nahe beieinander → Panel hat sehr gut verkostet.

Muscaris – Muskateller Napping

Beobachtungen (Achsen F1 und F2: 32,06 %)



Beide Wiederholungen liegen nahe beieinander → Panel hat sehr gut verkostet.

Keine klare Differenzierung der Rebsorten erkennbar.

Hat die Handschrift des Winzers / der Lage einen größeren Einfluss als die Rebsorte?



Muscaris – Muskateller Fazit



- Analytisch können Muscaris und Muskateller sehr gut getrennt werden
- Sensorisch ist diese Differenzierung nicht mehr möglich
- Napping gibt Hinweise, dass anderer Einflüsse wie Lagen oder Ausbauvarianten größeren Einfluss auf Sensorik haben können als die Rebsorte

Weiter Forschungsziele:

- Können andere Rebsorten Analytisch und Sensorisch unterschieden werden:
 - Laurot / Merlot
 - Sauvignac / Sauvignon blanc
 - **Können Verbrauch die sensorischen Unterschiede zwischen den Sorten erkennen?**
- 

Dank

Benedikt Grein (WBI) und **Pascal Wegmann-Herr** für die Vinifikation der Weine

Anette Schormann, **Martha Wicks-Müller** und **Sandra Klink** für die Sensorik

Julia Hönes, **Jochen Vestner** für die Analyse und Auswertung der Weine

Projektförderung

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) mit insgesamt 6,3 Millionen Euro. Angelegt ist das Projekt auf fünf Jahre (Juni 2019 bis Mai 2024).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Mehr Informationen zu VITIFIT unter
vitifit.de
Forschungskonsortium
Ergebnisse
Fortbildungsveranstaltungen