

Pressekontakt:  
Wiltrud Lubs  
Fon 0228 94 93 25 - 11  
Fax 0228 94 94 25 23  
info@dwv-online.de  
www.dwv-online.de

Pressemitteilung vom 20. Juli 2018

## **63. Internationaler DWV-Kongress Session „Qualitätserfassung - analytisch und sensorisch“**

Vom 4. bis 6. November veranstaltet der Deutsche Weinbauverband e.V. (DWV) zeitgleich zur Technikmesse INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA 2018 in Stuttgart den 63. Internationalen DWV-Kongress. Der Kongress steht im Zeichen von „Weinbau 4.0“ und wird Chancen und Risiken der Digitalisierung von der Herstellung bis zur Vermarktung von Wein ausloten.

Professor Ulrich Fischer und Achim Rosch werden die Session „Qualitätserfassung - analytisch und sensorisch“ moderieren. Als Referenten haben sie internationale Experten eingeladen, die sich zusammen mit den Teilnehmern dem Thema Digitalisierung in der Weinbereitung aus verschiedenen Blickwinkeln nähern werden. Schließlich umfasst der Begriff Qualität beim Wein heutzutage nicht allein die Merkmale Farbe, Geruch, Geschmack, sondern verlangt auch nach Abwesenheit von Kontaminanten, der Einhaltung gesetzlicher Auflagen, aber auch nach Verfügbarkeit.

In einem Interview, das DWV-Generalsekretär Dr. Rudolf Nickenig, der für die Kongressorganisation verantwortlich zeichnet, mit den Moderatoren führte, erläuterte Professor Fischer, wo Digitalisierung die Produktqualität entscheidend verbessern kann. Denn neben einer lückenlosen internen Dokumentation der Abläufe biete auch die Digitalisierung der Instrumente bei der Traubenverarbeitung sowie bei der Weinbehandlung große Möglichkeiten. Wurden beispielsweise bisher Trauben fotografiert, um zwischen faul und gesund zu unterscheiden, blicke die Nah-Infra-Rot-Spektroskopie unter die Oberfläche der Beere, wodurch der Ausreifungsgrad der Traubenkerne oder Zuckergehalt der Beere von automatischen Traubensortieranlagen als Auslesekriterium genutzt werden, erklärte Ulrich Fischer.

Welche Möglichkeiten die neuen Instrumente bei der sensorischen Analyse bieten, beschrieb Armin Rosch wie folgt: „Wir können die neuen Analysegeräte mit der Humansensorik so trainieren, dass sie einen Fehlgeruch automatisch detektieren können wie etwa das Auftreten eines Böcksers aufgrund des Nährstoffmangels der Hefe oder oxidativer Noten durch ein schadhaftes Barriquefass. Dann macht es „blink“ auf dem Smartphone des Kellermeisters und er weiß, Barrique Nr. 17 ist leck und die Essigsäurebakterien sind in den Startlöchern und die Hefen in Tank 61 würden sich über etwas Ammonium freuen und als Dank

die Bockserproduktion einstellen.“ Dies verspricht, ein durchaus spannender Meinungs- bzw. Erfahrungsaustausch zwischen Forschern und Praktikern zu werden. Und welche Methoden und Instrumente sich auch mit dem Budget eines kleinen Weingutes realisieren lassen, wird ein zusätzliches Thema dieser Session sein.

Weitere Einzelheiten zum Programm und zur Anmeldung zu den Fachtagungen am 5. und 6. November, für die bis 31. August 2018 ein Frühbuchervorteil gilt, sind online auf der Kongresswebseite [www.dwv-kongress.de](http://www.dwv-kongress.de) abrufbar.