

Vorträge Prof. Fischer 2019

- DREßLER, M. & **FISCHER, U.** 2019. Workshop Winedesign am Beispiel Alkoholreduzierter Weine. Neustadt/Wstr.: Weincampus Neustadt / Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U. 2019a. Alkoholmanagement und Sortentypizität. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz / Weincampus Neustadt.
- FISCHER, U. 2019b. Alkoholreduzierung im Weinberg und Keller - Technologie und Stilistik. Neustadt/Wstr.: Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U. 2019c. Alkoholreuzierung von Sektgrundweinen. Oppenheim: Verband Ehemaliger Oppenheimer.
- FISCHER, U. 2019d. Burgunderspektrum vom Sekt bis Rotwein mit moderierter Degustation. Neustadt/Wstr.: Erbslöh AG.
- FISCHER, U. 2019e. Chemische Rolle der schwefeligen Säure bei der Sektbereitung. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2019f. Digitalisierung in der Wertschöpfungskette in Weinbau, Oenologie und Vermarktung. Neustadt/Wstr.: Weincampus Neustadt.
- FISCHER, U. 2019g. Eleganz auch im Klimawandel. Zürich, Switzerland: Deutsches Wein Institut.
- FISCHER, U. 2019h. Enzyme – unverzichtbare Elemente einer modernen Oenologie. Neustadt/Wstr.: Erbslöh AG.
- FISCHER, U. 2019i. Fakten zur SO₂ - vom gelungenen Verzicht bis zu den Risiken einer Überdosierung. Neustadt/Wstr.: Vinissima Frauen & Wein e.V.
- FISCHER, U. 2019j. Internationale Rotweinstilistik in Baden-Württemberg. Karlsruhe: bwgv Akademie.
- FISCHER, U. 2019k. Internationale Rotweinstilistik in der Pfalz - Ist die Zeit reif für neue Rotweinsorten? Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz | BWV Pfalz | LWK RLP.
- FISCHER, U. 2019l. Lehrweinprobe – wärmeliebende Weiß- und Rotweinsorten in Rheinland-Pfalz Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2019m. Maischestandzeit – Maischegärung – Orangewein – Natural Wines | Begriffsbestimmung - Risiken - Chancen. Neustadt/wstr.: Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U. 2019n. Neue Sektstilistik im Premiumbereich. Neustadt/Wstr.: Eaton
- FISCHER, U. 2019o. Neue Sektstilistiken. Neustadt/Wstr.: Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U. 2019p. Riesling im Klimawandel – Vermeidung der Petrolnote. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2019q. Stilistische Aspekte: Malolaktische Gärung, Holzfassreifung, Hefekontakt. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2019r. Ursachen und Vermeidung der Petrolnote im Riesling- Weinbauliche und oenologische Ansätze. Bensheim: Weinbauverband Hess. Bergstraße.



- FISCHER, U. 2019s. Verbrauchererwartungen an deutsche Weine in europäischen Zielmärkten und mögliche Absatzpotenziale. Grainau: Der Deutsche Raiffeisenverband.
- FISCHER, U. 2019t. Verkostungsworkshop Innovative Weine - Innovationsmanagement. Asselheim: Genossenschaftsverband Verband der Regionen.
- FISCHER, U. 2019u. Weinbaulicher Rückblick und oenologischer Ausblick auf das Jahr 2019. Freiburg: Verein Badischer Kellermeister.
- FISCHER, U. 2019v. Weinbaulicher Rückblick und oenologischer Ausblick des Jahrgangs 2019. Neustadt/Wstr.: VDP Pfalz / DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U., GANß, S., SIREN, K. & SCHOBBER, D. 2019a. Impact of Yeast on Winemaking and Sensory Composition of Wines. Arnhem, Netherlands: Magister di Vini.
- FISCHER, U., LADACH, M. & KORTEKAMP, A. 2019b. Weinbaulicher Rückblick und oenologischer Ausblick auf den Jahrgang 2019. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz | BWV Pfalz | LWK RLP.
- FISCHER, U., NOPORA, J. & KLINK, S. 2019c. Kann die Sensorik von Traubenbeeren die spätere Weinsensorik vorhersagen? Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U., SINGER-FISCHER, L. & WACKER, M. 2019d. Alkoholreduzierung von Sektgrundweinen - Gärverhalten, Aromen und Sensorik. Bernkastel-Kues: Forschungsring Deutscher Weinbau bei der DLG.
- FISCHER, U., SIREN, K., OLIVIERA, I., FERREIRA, V. & GODDARD, M. 2019e. Mikroorganismen und Terroirprägung Würzburg.
- FISCHER, U., ZIEGLER, M., WACKER, M. & SCHMARR, H.-G. 2019f. Minimierung der Petrolnote in Riesling. Karlsruhe: bwgv Akademie.
- NOPORA, J., KLINK, S., SIREN, K. & **FISCHER, U.** 2019. Sensoriy evaluation of grape berries - how much information is gathered for grape processing and wine composition? Bordeaux: University of Bordeaux.
- VESTNER, J. & **FISCHER, U.** 2019. Sensorische Relevanz der Freisetzung von Terpenen beim Einsatz neuer Aromaenzyme. Neustadt/Wstr.: Erbslöh AG.