

Blattners Weine

Bei der Sortenprüfung von Neuzüchtungen müssen nicht nur die Anbaueigenschaften, sondern auch das önologische Potenzial in einem möglichst frühen Stadium getestet werden. Meistens hat man für erste Vinifikationsversuche nur kleine Traubenmengen zur Verfügung. Die aus diesen Kleinvinifikationen resultierenden Weine sind deshalb nicht mit Weinen aus Grossgebinden vergleichbar. Trotzdem geben die analytischen Daten des Mosts und des fertigen Weins sowie die sensorischen Beurteilungen gute Anhaltspunkte über die Eignung der geprüften Sorten zur Weinbereitung. Im Folgenden sind die Versuchsergebnisse der zwölf Sorten dargestellt, die im ersten Teil dieses Artikels (SZOW Nr. 16 / 2006) beschrieben wurden.

THEO TEMPERLI UND DANIEL PULVER, FORSCHUNGSANSTALT
AGROSCOPE CHANGINS-WÄDENSWIL ACW
HANS PETER RUFFNER, SZOW
theodor.temperli@acw.admin.ch

Während Jahrzehnten geisterte die Vision vom «pflanzenschutzfreien Rebbau» durch die Köpfe zukunftsgläubiger Rebleute und sogar von Wissenschaftlern. Dabei hätte man sich wohl im Klaren sein müssen, dass so absolute Aussagen nur bei gleichzeitiger Definition der herrschenden klimatischen Bedingungen an Ort relevant sein können: Was für trockenheisse, gut durchlüftete Standorte gilt, muss für feuchtwarme Lagen noch lange nicht zutreffen. Als logisches Resultat dieser Überlegung ist der Ausdruck «pflanzenschutzfrei» nicht statthaft. Bezüglich der Pilzresistenz gibt es nur pilzwiderstandsfähigere und weniger tolerante Rebsorten. Entsprechend sind denn auch die Ansprüche an Neuzüchtungen in den letzten Jahren von «kein Pflanzenschutz nötig» auf «eine bis drei Mehltauspritzungen pro Jahr angezeigt» heruntergestuft worden (Basler 2003; Jörger et al. 2005).



Neuzüchtung 26-4.
(Foto: Valentin Blattner, Soyères)

Der Begriff der Mehltautoleranz

Es ist zumindest wissenschaftlich interessant, dass die Mehltaupilze für die Europäer-Rebe *Vitis vinifera* L. offensichtlich sehr viel virulenter sind als für die amerikanischen Arten. Das ist darauf zurückzuführen, dass unsere Reben nach der Einschleppung des Echten (um 1855) und des Falschen Mehltaus (um 1875) in Europa diesen Pilzen plötzlich schutzlos gegenüber standen, während die Amerikaner-Rebe in wohl Jahrtausende altem Nebeneinander (Co-Evolution) mit den Schädlingen zu leben «gelernt» hatte. Ungünstig nur, dass zum Beispiel die hoch toleranten Vertreter der amerikanischen *Vitis labrusca* sich durch einen für die Weinbereitung und unsere Gaumen wenig attraktiven Fox-Geschmack («Katzenescher») auszeichnen.

Es lag aber auf der Hand, die vorhandene Mehltautoleranz einzukreuzen. Das ist auch relativ früh gelungen. Als besonders verträglich gegenüber dem Echten wie dem Falschen Mehltau sind die auf den Züchter Eugène Kuhlmann (1858-1931) zurückgehenden zwei «alten Geschwisterkreuzungen» Maréchal Foch und Léon Millot zu nennen. Beide sind jedoch weder als Wein- noch als Tafeltrauben im Spitzenbereich anzusiedeln, auch wenn zwischenzeitlich bei der Vinifikation Achtungserfolge verbucht werden konnten und Hobbygärtner die beim Verzehr doch sehr prominenten Samen ausspucken!

Fragen zum Zuchtziel

Wenn heute gewisse Blauburgunderklone einer ungewissen Zukunft bezüglich der Farbtiefe entgegengehen, da das Lebensmittelgesetz ab Ernte 2006 den Zusatz von ausländischen Deckweinen verbietet, so liegt das möglicherweise daran, dass in der Vergangenheit der Ertrag – und in diesem Fall die Beerengrösse – eine zu grosse Rolle bei der Selektion gespielt haben. Ertragsüberlegungen dürften auch verantwortlich sein, wenn im Rahmen der so genannten grünen Lese, also der Ertragsregulierung, massenweise Trauben auf den Boden geschnitten oder halbiert werden müssen, was ökonomisch den Arbeitsaufwand hinauftreibt und physiologisch für die Pflanze

eine «A-fond-perdu-Investition» von Assimilaten bedeutet. Solche Sackgassen sind kurzfristig nicht korrigierbar – Züchtung ist und bleibt Geduldssache!

Ebenso verrannt haben sich die Rebzüchter in der ersten Hälfte des vorangegangenen Jahrhunderts, als sie ihre Bemühungen fast ausschliesslich in den Dienst der Pilzresistenz stellten und dabei ausser Acht liessen, dass die Trauben auch zur Weinbereitung taugen sollten. Es bleibe dahingestellt, ob das Vinifikations-Potenzial der Neuzüchtungen oder die Möglichkeiten zur Schaffung von tatsächlich resistenten Sorten stärker überbewertet wurden. Tatsache scheint aber, dass die Weinkonsumenten eine eher konservative Gilde darstellen, die wenig Interesse an Neuerungen zeigt, selbst wenn diese vom Anbau her (und allenfalls dank vermindertem Pflanzenschutz-mitteinsatz), noch so interessant sind, solange sie den traditionellen Sorten geschmacklich nicht mindestens ebenbürtig sind.

Die Rolle der Forschungsanstalten

Es soll nicht wegdiskutiert werden, dass auch die Forschungsanstalten im In- und Ausland sich dem Zeitgeist unterwarfen und hingebungsvoll ertragsreiche Sorten oder möglichst pilztolerante Sorten züchteten oder selektionierten. Erst im Verlauf der letzten vielleicht 25 Jahre wurde erkannt, dass eine Bewertung ohne Berücksichtigung des zu erwartenden Weintyps oder der Weinqualität zum Scheitern verurteilt war. Der Markt für die widerstandsfähigen Neuzüchtungen war nicht vorhanden, ausser man konnte eine Sorte anbieten, die sich deutlich und wieder erkennbar von den vorhandenen Weintypen unterscheidet. Als Beispiel bietet sich hier wohl nur der Riesling-Silvaner alias Müller-Thurgau an, der obwohl hoch empfindlich gegenüber dem Falschen Mehltau, möglicherweise gar als einzige Züchtungssorte bisher grossräumig den Durchbruch geschafft hat!

Gewaltentrennung und Kapazitätsgrenzen

In den letzten Jahrzehnten hat sich vermehrt die Einsicht durchgesetzt, dass die Selektion neuer Sorten auf der Anbauseite durch standardisierte Prüfungsansätze im Treibhaus verkürzt (Jörger et al. 2005) und andererseits die Beurteilung des zu erwartenden Weintyps und die Weinqualität früher in den Selektionsprozess einbezogen werden müssen. Dabei scheint es wichtig, dass anbauseitig die Pilztoleranz nicht nur an einem Standort geprüft wird, während auf der Vinifikationsseite ein möglichst einheitlicher Standard angewendet werden soll. Auch ist aus verständlichen Gründen eine «Gewaltentrennung» zwischen Züchtern und Prüfern anzustreben. Die geistigen Väter der neuen Sorten glauben immer wieder, den grossen Wurf gelandet zu haben und verteidigen dann ihre Lieblingssorten fast wider besseres Wissen gegen die «Angriffe» Aussenstehender, so berechtigt diese auch sein mögen.

An der heutigen Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW besteht am Standort Wädenswil ab 2003 ein Konzept, das diese Überlegungen berücksichtigt. Es wird für die Prüfung der Neuzüch-

tungen von Valentin Blattner – angewendet. Dabei wird anbauseitig in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) in Frick durch eine zusätzliche Trennung von Rebpflege und Bonitierung ihres Gesundheitszustands die Beurteilung der Pilztoleranz weiter objektiviert.

Weinbereitung

Auf der Verwertungsseite wird eine Anzahl von Traubenposten (im Bereich von 30 kg) Blattners übernommen und der nachfolgend beschriebenen standardisierten Pilot-Vinifikation zugeführt. Bei dieser Kleinvinifikation geht es darum, möglichst frühzeitig abschätzen zu können, ob sich Neuzüchtungen mit guten Anbaueigenschaften auch für die Weinherstellung eignen.

Dabei muss man sich bewusst sein, dass die kellerseitigen Kapazitätsgrenzen sehr rasch erreicht sind – nach unserer Einschätzung liegen sie an der ACW im Keller Wädenswil sowohl von den technischen Möglichkeiten (Pressen, Gebinde, Platzbedarf) als auch vom personellen Aufwand her bei vielleicht 30 verschiedenen Standard-Versuchsansätzen, da ja neben der Sortenprüfung noch andere Aufgaben (z.B. Heferversuche, Gärstockungen, Farbextraktion etc.) wahrgenommen werden sollen. Es wird deshalb jeweils nur eine Vinifikationsvariante durchgeführt. Weinmengen in dieser Grössenordnung sind anspruchsvoll in der Kelterung, denn sie sind sehr anfällig auf Oxidation durch zu grossen Sauerstoffeintrag. Wenn man berücksichtigt, dass bei individueller, der Sorte angepasster Kelterung in grösseren Mengen noch mehr herauszuholen wäre, ist ist eine Abschätzung des Potenzials, das in den verschiedenen Sorten steckt, trotzdem möglich.

Die ersten Resultate dieser Weinherstellung aus neuen Traubensorten, die uns von der Rebschule Borrioli im Herbst 2004 zur Verfügung gestellt wurden, werden im Folgenden dargestellt.

Standardverfahren

Weisse Trauben werden abgebeert, gequetscht, abgepresst und statisch entschleimt mit 70g/hl Bentonit (Eiweissstabilität). Die Gärung erfolgt mit der Reinzuchtheffe W15. Nach dem Abzug von der Hefe wird der Jungwein mit BSA-Bakterien beimpft. Am Ende des BSA erfolgt ein weiterer Umzug, sowie ein Einbrand mit zirka 60 mg/L SO₂. Anschliessend werden die Weine enzymatisch geklärt und auf das gleiche Niveau entsäuert. Filtration und Abfüllung erfolgen Ende Februar.

Rote Trauben werden abgebeert, gequetscht und mit der Reinzuchtheffe W15 vergoren. Abgepresst wird bei zirka 20 °Oechsle und der Saft zu Ende vergoren.

Anschliessend wird mit BSA-Bakterien beimpft, nach Beendigung des BSA abgezogen und mit 60 mg/L SO₂ eingebrannt. Zur besseren Klärung wird mit Enzym geschönt und auf das gleiche Niveau entsäuert. Die Weine werden Ende Februar filtriert und abgefüllt. Basler P.:

Mostanalysen und Degustationsergebnisse**26-4 rot**

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	97.2	3.45	5.2
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.4	3.8	5.8, entsäuert

Degustation: Sehr dichte Farbe, intensives, komplexes Bukett, würzig, Cassis. Im Gaumen schöne Holundernote, leicht grünlich, eher etwas schlanke Struktur mit etwas fehlendem Mittelteil. Potenzial: mittelmässig, Ansätze vorhanden.

26-18 (in D Cabertin) rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	104.5	3.37	6.6
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	13.9	3.9	5.0, entsäuert

Degustation: Intensive Farbe, würzig-fruchtiges Bukett, dezente Cabernet-Noten, recht gut ausbalanciert, mit reifen Gerbstoffen. Gutes Potenzial.

Cabernet-Jura 5-02 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	104.5	3.37	6.6
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.9	3.65	5.0, entsäuert

Degustation: Volle, dichte Farbe, komplexes Bukett, Lakritze, Holunder, Muskat. Im Gaumen weich, füllig, reiffruchtig, Dörrbirnen, gut ausgewogen. Gutes Potenzial.

CAL 1-15 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	91.10	2.8	11.7
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.7	3.2	7.4

Degustation: Farbe mittel bis gut, Violettreflexe. Im Bukett etwas grünlich, unreif wirkend, verhaltene Frucht. Im Gaumen etwas säurebetont, beerig, fruchtig, jedoch wenig komplex und etwas schlank. Eher geringes Potenzial.

CAL 1-20 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	88.2	3.07	9.1
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.6	3.75	5.0, entsäuert

Degustation: Intensive Farbe, im Bukett würzige Noten, fruchtig, phenolreich mit mittlerer Fülle. Mittleres Potenzial.

CAL 1-22 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	92.9	2.94	11.7
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.6	3.7	5.2, entsäuert

Degustation: Sehr dichte Farbe, im Bukett leicht brotig, dezente Hefenote, reife Früchte, würzig. Im Gaumen süsslicher Auftakt, beerig, fruchtig, leicht grünlich und noch etwas herb. Mittleres Potenzial.

CAL 1-31 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	88.7	2.94	9.0
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.7	3.1	9.0

Degustation: Nicht degustiert.

CAL 1-36 rot

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
13.10	94.8	2.91	11.8
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	13.1	3.7	5.0, entsäuert

Degustation: Sehr dunkle, volle Farbe. Im Bukett dezent würzig, Vanille, Erdbeer. Im Gaumen weich, geschmeidig, gute Struktur, mittlere Fülle, recht lang anhaltend. Gutes Potenzial.

CAL 6-4 weiss

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
9.10	100.8	3.04	10.2
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	13.4	3.0	8.1, entsäuert

Degustation: Helles Gelb mit Grünreflexen. Im Bukett blumig, dezente Hefenote, Röstaromen, intensiv, leicht alkoholisch. Im Gaumen voll, weich, schöne Säure, grünliche Noten, Zitrus. Gutes Potenzial.

11-A-140 weiss

Wurde bei uns nicht vinifiziert.

CAL 5-12 weiss

Lesedatum	Oechsle	pH	Gesamtsäure g/L
27.09.05	85	3.03	7.2
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	11.9	3.21	6.6

Degustation: Nicht degustiert.

CAL 1-23 weiss

Lesedatum	Oechsle°	pH	Gesamtsäure g/L
07.10.04	90.5	3.15	10
Weinanalyse	Alk. Vol.-%	pH	GS g/L
	12.3	3.22	6.5

Degustation: Eher fruchtiger Typ, mittlere Fülle mit guter Struktur.

Literatur

Andere Rebsorten. Verlag: Stutz Druck AG, 8820 Wädenswil, Schweiz, 2003.

Blattner V.: Blattners neue Rebsorten. Schweiz. Z. Obst-Weinbau, 14 – 17, 16/2006.

Jörger V.: Leistungsmerkmale pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. Schweiz. Z. Obst-Weinbau, 10 – 13, 17/2005.

RÉSUMÉ**Blattners Weine**

Bei der Sortenprüfung von Neuzüchtungen müssen nicht nur die Anbaueigenschaften, sondern auch das önologische Potenzial in einem möglichst frühen Stadium getestet werden. Die anspruchsvolle Vinifikation der zur Verfügung stehenden Kleinmengen von Valentin Blattners Neuzüchtungen erfolgte nach Standardverfahren. Es werden die Versuchsergebnisse der zwölf Sorten dargestellt, die im ersten Teil dieses Artikels (SZOW Nr. 16 / 2006) beschrieben wurden. Die analytischen Daten des Mostes und des fertigen Weins sowie die sensorischen Beurteilungen geben gute Anhaltspunkte über die Eignung der geprüften Sorten zur Weinbereitung.