



# Maréchal Foch

Diese Rotweinsorte geht auf das Jahr 1911 zurück. Es handelt sich wie beim Léon Millot um eine Kreuzung aus einem Sämling der Unterlage 101-14 × Goldriesling (= Riesling × Courtilier musqué) von Eugène Kuhlmann, damals Direktor des Instituts Oberlin in Colmar. Obwohl die Sorte schon relativ alt ist und verschiedentlich im Anbau war, stiess sie erst Ende der 80er Jahre wieder vermehrt auf Interesse, als man interspezifische Rebsorten für eine ökologische Produktion suchte. Die folgenden Informationen beziehen sich auf Erfahrungen, die in der Deutschschweiz gemacht wurden. Die technischen Angaben über die Sorte sind tabellarisch und in Zahlen ausgedrückt zusammengefasst.

PIERRE BASLER UND HANSUELI PFENNINGER,  
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

## Technische Anbaueigenschaften und Empfehlungen

Die Angaben zum Reifezeitpunkt stehen im Vergleich zu sieben bekannten Referenzsorten, deren Reifezeitpunkt mit einer Zahlenskala von 1 bis 7 ausgedrückt ist: Muscat bleu = 1, Müller-Thurgau = 2, Gamaret = 3, Pinot noir = 4, Gamay = 5, Merlot = 6, Cabernet-Sauvignon = 7. Die Bewertungen von Wuchsstärke und Neigung zum Verrieseln erfolgen nach der Skala von 1 bis 9 des internationalen Weinbauamtes O.I.V., wobei 1 = «sehr schwach» oder «sehr wenig» bedeutet und 9 = «sehr stark» oder «sehr viel».

Austrieb:	deutlich vor Pinot noir
Reifezeitpunkt:	2–4
Wuchsstärke (1–9):	6–8
Neigung zum Verrieseln (1–9):	1–4
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,8 kg/m <sup>2</sup>
Ertragspotential:	0,9 kg/m <sup>2</sup>
Anzustrebender Reifegrad:	90–100 °Oe
Gesamtsäure:	mittel
pH:	mittel bis hoch

Der Maréchal Foch hat ziemlich lange Internodien und bei ausgewachsener Laubwand einen etwas hängenden Wuchs. Die Trauben sind mittelgross und etwas lockerer als beim Léon Millot, mit relativ kleinen Beeren, die bei schlechtem Blühwetter verrieseln können. Es bilden sich oft grün bleibende, unreife Beeren in den Trauben, was ein Unterscheidungsmerkmal zum Léon Millot darstellt. Das Ertragspotential wird nicht immer erreicht. Der Beerensaft ist gefärbt.

## Krankheitsanfälligkeit

Die Bewertungsskala (ebenfalls nach O.I.V.) des Krankheitsbefalls geht von 1 (= gesund oder nur kleinste Spuren von Befall, über 4 (= knapp tolerier-

barer Befall) bis 9 (= sehr starker Befall, Totalschaden). Die Beurteilung des Krankheitsbefalls erfolgt immer in der Zeit von Mitte bis Ende September, das heisst relativ kurz vor der Weinlese. Ohne anders lautenden Hinweis gilt die Beurteilung des Krankheitsbefalls ohne Fungizidbehandlung. Im Vergleich zu Regent oder Johanniter ist der Maréchal Foch deutlich weniger anfällig auf Falschen Mehltau; er gehört zu den widerstandsfähigsten Rebsorten, auch was Botrytis betrifft. In einzelnen Fällen ist es jedoch bei sehr feuchter Herbstwitterung vorgekommen, dass die Trauben vorzeitig und schnell geerntet werden mussten. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor

## Krankheitsanfälligkeit (Note 1–9) ohne Fungizideinsatz:

Krankheit	Bezugsregion und Note			
	Zürichsee/ Valenstadt	Schaffhausen/ Thurgau/ ZH-Weinland	St. Galler Rheintal	Aargau
Falscher Mehltau Blatt	1–4	1–3	1–3	1–3
Falscher Mehltau Traube	1–2	1–3	1–2	1–4
Oidium Blatt	1–3	1–4	1–3	1–2
Oidium Traube	1–2	1	1	1
Botrytis	1–2	1–2	1–2	1–2

## Anbauempfehlungen

Wegen des starken Wuchses sind genügend weite Stockabstände zu wählen, d. h. 1,2 bis 1,5 m. Bei weiten Stockabständen ist im Interesse der Qualität zu beachten, dass die Einzelstockbelastung nicht zu gross wird. Auch wenn der Maréchal Foch als sehr robuste Rebsorte gilt, muss – sofern man ohne Fungizidbehandlungen auskommen will – trotzdem auf eine genügende Durchlüftung der Laubwand geachtet werden. Eine zu dichte Laubwand oder die Bildung eines Blätterdaches kann dazu führen, dass bei nasser Witterung oder häufigem Tau Blätter oder auch Trauben im Innern des Stockes vom Falschem Mehltau befallen werden. Obwohl die Sorte eher zu den frühreifen gehört, kann sie im Interesse der Weinqualität



auch in gute Lagen gepflanzt werden, was ein besseres Ausreifen der Trauben ermöglicht. Auch nach dem physiologischen Reifezeitpunkt können die Trauben meistens ohne grosse Botrytisgefahr noch hängengelassen werden. Gegebenenfalls ist die Entwicklung der Gesamtsäure zu verfolgen, damit sie nicht zu tief absinkt.

### Weintyp und Kelterungshinweise

Maréchal Foch bietet von analytischer Seite (Alkohol, pH, Säuren) keine besonderen Probleme. Es lässt sich je nach Art der Vinifikation ein interessanter, kräftiger dunkelroter Wein, manchmal mit leicht braunen Nuancen und auch mit einer etwas grasigen Note vinifizieren. Die optimale Kelterung erfordert einige Erfahrung. Am besten scheint sich die Maischeerwärmung auf 35 °C mit anschliessend leichtem Angären zu bewähren; als nächste Varianten folgen Maischegärung und Hochkurzweizerhitzung. Diese Reihenfolge kann sich im Laufe der Flaschenreife ändern. Die Dauer der klassischen Maischegärung ist stark dem Reifegrad des Traubengutes anzupassen. Bei optimaler Reife über 95 °Oe wird auch das Durchgären praktiziert; bei knapper bis mittlerer Reife ist eine kurze Maischegärung oder gar ein Süssdruck angezeigt. Der Wein ist bei sortenreinem Ausbau im Abgang oft etwas kurz. In gewissen Fällen spürt man eine leichte Hybridnote, deren Entstehungsbedingungen jedoch wenig geklärt sind, aber tendenzmässig kommt dies bei hohen Reifegraden weniger vor. Die oben erwähnten grünen Beeren werden ebenfalls abgebeert und gelangen in die Maische. Möglicherweise sind sie der Grund für die manchmal erhöhten Säurwerte oder eine fehlende Harmonie dieser Sorte. In der Weinbereitung sind Assemblagen von mehreren Sorten (Léon Millot, Maréchal Foch, Regent oder

auch Blauburgunder) zur Erzielung von mehr Komplexität denkbar. Der kräftige Wein des Maréchal Foch ist manchmal umstritten; er findet aber bei optimaler Kelterung immer wieder Liebhaber.

### Weitere Informationen

Der Maréchal Foch gehört zu den sogenannten Kuhlmann Hybriden wie auch der Maréchal Joffre, der Léon Millot, der Triumph vom Elsass, die Lucie Kuhlmann usw. Reben dieser einstigen Neuzüchtungen kamen ab 1921 in den Verkauf, insgesamt 21 Rotwein- und 15 Weissweinsorten. 1926 wurden Reben von Maréchal Foch zusammen mit Léon Millot und vermutlich noch anderen Sorten erstmals in die Schweiz, nach Pratteln (BL), importiert. Die Sorte ist auch in den USA und in Kanada kommerziell im Anbau. Der Wein wird in der Literatur allgemein weniger positiv beurteilt als derjenige von Léon Millot. Der Sortenname steht zu Ehren von Ferdinand Foch, der im ersten Weltkrieg 1918 als Oberbefehlshaber der alliierten Streitkräfte wirkte.

### Literatur

- Basler P.: Pilzresistente Rebsorten - Léon Millot und Maréchal Foch – zwei «robuste» Geschwister. *Der Deutsche Weinbau* 24, 20–22, 1999.
- Basler P. und Pfenninger H.U.: Standortbestimmung bezüglich der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Deutschschweiz. *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* 136, 493–496, 2000.
- Galet P.: *Cépages et vignobles de France. Tome I: Les vignes américaines*. Imprimerie Déhan, Montpellier, 1988.
- Galet P.: *Dictionnaire encyclopédique des cépages*. Hachette Livre, 2000.
- Schneider F.: *Der Prattler Rebberg*. Verlag Prattler Anzeiger, 1987.