



Seyval blanc

Diese Weissweinsorte mit der Zuchtnummer S.V. 5-276 stammt vom französischen Züchtungsbetrieb Seyve Villard und geht auf die Zeit nach 1919 zurück. Es handelt sich um eine Kreuzung von Seibel 5656 × Rayon d'Or. Seyval blanc war schon lange bekannt als Tafeltrauben-Spalierrebe, obwohl sie für diesen Zweck nicht besonders geeignet ist; sie ist zu dichtbeerig. Sie stiess Ende der 80er Jahre auf vermehrtes Interesse, als man interspezifische Rebsorten für eine ökologische Produktionsweise 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:	2 – 4 Tage vor Pinot noir
Reifezeitpunkt:	3 – 4
Wuchsstärke (1 – 9):	4 – 6
Neigung zum Verrieseln (1 – 9):	1 – 2
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,7 – 1,0 kg/m ²
Ertragspotential:	3,0 kg/m ² und mehr
Anzustrebender Reifegrad:	82 – 90 °Oe
Gesamtsäure:	mittel bis hoch
pH:	mittel

Die Seyval blanc Rebe hat einen aufrechten Wuchs mit eher kurzen Internodien. Sie ist sehr fruchtbar mit mittelgrossen bis sehr grossen Trauben mit ziemlich kleinen Beeren. Oft stehen drei bis vier Trauben pro Trieb. Die Blätter sind relativ klein, was wohl mit der nahen Verwandtschaft mit *Vitis rupestris* zu tun hat.

Krankheitsanfälligkeit

Die Bewertungsskala (ebenfalls nach O.I.V.) des Krankheitsbefalls geht von 1 (= gesund oder nur kleinste Spuren von Befall) über 4 (= knapp tolerierbarer Befall) bis 9 (= sehr starker Befall, Totalscha-

den). 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 die Seyval blanc Rebe deutlich weniger anfällig auf Falschen Mehltau; sie gehört zu den robusten Rebsorten. Infektionen durch den Falschen Mehltau werden gut abgegrenzt durch die hypersensitive Reaktion dieser Rebsorte. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor. In feuchten Lagen oder bei Sauerwurmbefall besteht Fäulnisgefahr. Bei sehr hohem Infektionsdruck am Anfang der Vegetationsperiode besteht die Gefahr von frühen Gescheinsverlusten durch den Falschen Mehltau; ein schwacher Befall kann aber auch als willkommene Ausdünnung dienen.

Krankheitsanfälligkeit (Note 1 – 9) ohne Fungizideinsatz:

Krankheit	Bezugsregion und Note		
	Zürichsee/ Walensee	Schaffhausen/ Thurgau/ ZH-Weinland	Aargau
Falscher Mehltau Blatt	2 – 4	1 – 4	1 – 3
Falscher Mehltau Traube	1 – 3	1 – 3	1 – 3
Oidium Blatt	1 – 2	1 – 2	1
Oidium Traube	1	1	1
Botrytis	2 – 5	1 – 6	1 – 3

Anbauempfehlungen

Die Seyval blanc-Rebe darf nicht in späte Lagen gepflanzt werden; sie wurde in dieser Beziehung oft fälschlicherweise als frühreif eingeschätzt. Diese Sorte erfordert eine starke Unterlage; die Reben dürfen keinesfalls überlastet werden und sind streng auf etwa vier Triebe pro m² zu erlesen. Zudem ist eine Traubenausdünnung unbedingt erforderlich, am besten nach der Blüte, damit die verbleibenden Trauben nicht allzu kompakt werden. Im Interesse der Qualität sollte auch die Einzelstockbelastung nicht höher als 1,5 kg sein. Durch den schwächeren Wuchs sind engere Stockabstände innerhalb der Reihe möglich.



Um Oxidationstendenzen im Wein zu vermeiden, sind die Trauben möglichst gesund zu erhalten, insbesondere durch Vermeidung von Sauerwurmnestern und Botrytis.

Weintyp und Kelterungshinweise

Zur schonenden Kelterung ist Ganztraubenpressung vorteilhaft. Gute Resultate lassen sich mit dem Einbringen von Sauerstoff in den unvergorenen Most (Mostoxidation) erzielen. Eine Mostschönung mit Gelatine kann ebenfalls positive Resultate bringen. Der Wein ist neutral bis angenehm fruchtig mit leichter Struktur. Er erinnert manchmal an einen leichten Chasselas und neigt besonders bei Kleinmengen zu Oxidation. Im Bouquet wird die Sorte oft kontrovers beurteilt. Bei fehlender Kohlensäure kann der Wein platt wirken. Wegen der Neigung zu Oxidation ist das Alterungspotenzial beschränkt. Eine interessante Alternative zur konventionellen Weinbereitung ist die Bereitung von Schaumwein.

Weitere Informationen

Bertille Seyve Junior war der zweite Sohn des gleichnamigen französischen Rebenzüchters. Und da ersterer die Tochter eines anderen Züchters namens Victor Villard geheiratet hatte, gründete er 1919 den Züchterbetrieb Seyve-Villard im Département Drôme im südlichen Frankreich. Die Züchtungsarbeit begann 1920 und die ersten Rebenverkäufe wurden bereits 1928 getätigt; nach einer sehr kurzen Zeit, wenn man dies mit der heutigen Situation vergleicht, in der vom Zeitpunkt der Kreuzung bis zur Einführung einer Rebsorte in die Praxis so viele Jahre vergehen.

Seyve-Villard unternahm grosse Verkaufsanstrengungen. Mit einem Wohnwagen reiste er kreuz und quer durch die Lande, um den Weinbauern Filme seiner Versuchspflanzungen zu zeigen und seine neuen Weine zu präsentieren.

Bei uns ist die Sorte Seyval blanc heute immer noch eine Standardsorte unter den interspezifischen Sorten. Sie ist robust und braucht in der Regel keine Pflanzenschutzbehandlungen gegen die Mehltau-krankheiten. Es wäre wünschenswert, insbesondere auch für den biologischen Weinbau, noch mehr robuste Rebsorten zur Auswahl zu haben. Verschiedene Zuchtstämme sind zurzeit in der Prüfung, aber man hat mit ihnen noch zu wenig Erfahrungen gesammelt, um sie empfehlen zu können. In Frankreich findet man nur noch wenige Seyval blanc Reben; in kommerziellem Anbau stehen sie noch in den USA, in Kanada, in England sowie in Brasilien; dort anfänglich noch unter dem falschen Namen Sauvignon.

Literatur

- Ambrosi H., Dettweiler-Münch E., Rühl E. H., Schmid J. und Schumann F.: Farbatlas Rebsorten, 300 Sorten und ihre Weine. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2. Aufl., 1998.
- Basler P. und Pfenninger H.U.: Standortbestimmung bezüglich der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Deutschschweiz. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 136, 493-496, 2000.
- Cain A. B.: Special Report: Seyval Blanc, Amway Cellarmaster Calls Seyval Blanc Most Versatile Grape Variety in Michigan. Vintner & Vineyard, 3-11, August 1987.
- 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.
- Howell G. S.: Seyval Bred for Wine Quality and Vine Performance, Well Adapted Here. Vintner & Vineyard, 4-5, August 1987.