



Chancellor

Die Rotweinsorte Chancellor ist eine Kreuzung von Albert Seibel (S. 7053), der in den Jahren 1888 bis in die 30er Jahre des vorigen Jahrhunderts in Frankreich zahlreiche interspezifische Rebsorten züchtete. Die Sorte ist in den USA relativ verbreitet und der daraus erzeugte Rotwein zählt zu den besten, der aus interspezifischen Sorten hergestellt wird. Die folgenden Informationen beziehen sich auf Erfahrungen, die in der Deutschschweiz gemacht wurden. Die technischen Angaben über die Sorte sind tabellarisch zusammengefasst und in Zahlen ausgedrückt.

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:	4 – 7 Tage vor Pinot noir
Reifezeitpunkt:	4 – 5
Wuchsstärke (1 – 9):	7 – 8
Neigung zum Verrieseln (1 – 9):	1 – 2
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,6 – 0,8 kg/m ²
Ertragspotential:	2,5 kg/m ² und mehr)
Anzustrebender Reifegrad:	92 – 100 °Oe
Gesamtsäure:	mittel
pH:	mittel

Der Chancellor hat einen sehr kräftigen, etwas schrägen Wuchs und bildet eine üppige Laubwand mit zahlreichen, relativ starken Geizen. Er ist besonders bei starkem Wuchs sehr fruchtbar; pro Trieb stehen drei bis vier mittelgrosse, an der Triebbasis manchmal sehr grosse, ziemlich lockere Trauben mit mittelgrossen Beeren und oft mit langen Schultern. Durch den frühen Austrieb besteht Gefährdung durch Frühjahrsfröste. Die Sorte vermag aber auch bei einem zweiten Austrieb noch Früchte zu bilden. 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 tolerierbarer 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 anderslautenden Hinweis gilt die Beurteilung des Krankheitsanfälligkeit ohne Fungizidbehandlung. Im Vergleich zu Regent oder Johanniter ist die Sorte Chancellor wenig krankheitsanfällig, man kann aber nicht von einer besonders robusten Sorte sprechen, besonders wenn der Infektionsdruck hoch ist. In der Literatur findet man oft den Hinweis, wonach die Trauben auf Falschen Mehltau anfälliger sein sollen als die Blätter. Diese Beobachtung wurde aber bei uns bisher nicht bestätigt. Bezüglich Botrytis ist die Anfälligkeit normalerweise nicht besonders gross, ausser in feuchten Lagen bei nasser Witterung im Herbst. In diesem Fall kann sich der Gesundheitszustand der reifen Trauben sehr rasch verschlechtern. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor.

Krankheitsanfälligkeit (Note 1 – 9) ohne Fungizideinsatz.

Krankheit	Bezugsregion und Note Zürichsee/Walensee
Falscher Mehltau Blatt	1 – 4
Falscher Mehltau Traube	1 – 3
Oidium Blatt	1 – 2
Oidium Traube	1
Botrytis	1 – 4

Anbauempfehlungen

Wegen des starken Wuchses sind genügend weite Stockabstände zu wählen, das heisst 1,2 Meter oder auch mehr. Mittels Cordonschnitt liesse sich der schräge Wuchs der Triebe korrigieren, was aber mit



vermehrter Arbeit beim Erlesen verbunden wäre. Generell ist bei dieser sehr fruchtbaren Rebsorte zu beachten, dass im Interesse der Qualität nicht nur der Flächenertrag sondern auch die Einzelstockbelastung nicht zu gross sein darf. Konkret dürften drei Triebe pro m² vollauf genügen, was ein extrem strenges Erlesen voraussetzt. Dies ist auch der Durchlüftung der Laubwand förderlich. Zusätzlich sind nach der Blüte auch die Trauben auszudünnen. Im Interesse einer guten Ausreifung sollte Chancellor ausschliesslich in sehr gute Blauburgunderlagen gepflanzt werden. Es sei aber ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese Rebsorte in der Deutschschweiz noch sehr wenig erprobt ist. Daher kann sie im Moment höchstens als Versuchssorte betrachtet werden und man wird besser davon absehen, grössere Parzellen damit zu bepflanzen.

Weintyp und Kelterungshinweise

Mit Chancellor lässt sich bei voller Reife ein kräftiger, warmer Rotwein von dunkler Farbe keltern. Die optimale Kelterungsart ist bei uns noch kaum erprobt. Vermutlich dürfte eine Maischeerwärmung auf 35 °C mit anschliessender kurzer Gärung gute Resultate liefern. Ebenso dürfte eine normale Maischegärung praktikabel sein, wobei deren Dauer vom Reifegrad des Traubenguts abhängen wird. Eine Lagerung im Holzfass soll sich positiv auf die Qualität auswirken. Der Wein weist kaum Hybridnoten auf. Chancellor zählt zu den besten unter den sogenannten alten Hybriden, was vor allem in amerikanischen Publikationen zu lesen ist. Auch im Rahmen von Assemblagen ist Chancellor nebst Léon Millot, Maréchal Foch und Regent zur Erzielung von mehr Komplexität im Wein denkbar.

Weitere Informationen

Chancellor-Reben gelangten in Frankreich nach 1920 in den kommerziellen Verkauf. Die Sorte war nach dem Plantet (S. 5455) gezüchtet worden und avancierte danach mit einer Gesamtfläche von über 40'000 ha zur wichtigsten Hybridrebe Frankreichs.

Literatur

Ambrosi H., Dettweiler-Münch E., Rühl E.H., Schmid J., Schumann F.: *Farballas Rebsorten, 300 Sorten und ihre Weine*. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2. Aufl. 1998.

Anonym: *French-American Hybrid Names*. The Finger Lakes Wine Growers Association, 1970.

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.

Howell G.S.: *Grape Varieties for Michigan's Vineyards*. Extension Bulletin E-1899, Michigan State University, 1986.

Reisch B.I., Pool R.M., Peterson D.V., Martens Mary-H. und Henick-Kling Th.: *Wine and Juice Grape Varieties for Cool Climates*, Information Bulletin 233, Cornell Cooperative Extension, 1999.