Chambourcin

Diese Rotweinsorte ist eine Kreuzung von S. V. 12.417 × Chancellor, von Joannès Seyve (= J. S. 26.205), der von 1900 bis 1965 in Frankreich lebte. Reben dieser Sorte gelangten erst ab 1963 in den Verkauf. Chambourcin ist auch in den USA im Anbau und dessen Wein zählt zu den besten Rotweinen, die aus den älteren interspezifischen Sorten gekeltert werden. Die folgenden Informationen beziehen sich auf Erfahrungen, die vor allem 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 – 3 Tage vor Pinot noir
Reifezeitpunkt:	6 – 7
Wuchsstärke (1 – 9):	6 – 7
Neigung zum Verrieseln (1 – 9):	3 – 5
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,5 – 0,7 kg/m² (je nach Region)
Ertragspotenzial:	2,5 kg/m²
Anzustrebender Reifegrad:	100 – 105 °Oe
Gesamtsäure:	mittel
pH:	mittel

Der Chabourcin hat einen mittelstarken bis starken, zu Beginn der Saison noch einigermassen aufrechten Wuchs. Bei ausgewachsener Laubwand wird der Wuchs mehr hängend. Es handelt sich um eine spätreife Sorte, die ausgesprochen für südliche Lagen geeignet ist, beispielsweise für gute Merlot-Lagen im Tessin oder als Alternative zu anderen spätreifen Sorten im Wallis. Pro Trieb stehen zwei bis drei mittelgrosse bis grosse, relativ lockere Trauben, die bei ungünstigem Blühwetter verrieseln können. In einem solchen Fall ist der Ertrag immer noch genügend hoch. Zudem weisen die Trauben oft lange Schultern auf. Der Beerensaft ist gefärbt. Ähnlich wie bei Regent erscheinen bei jüngeren Reben im Sommer oft charakteristische Magnesiummangel-Symptome. Vermutlich hat der Regent diese Eigenschaft vom Chambourcin geerbt. Für ein gutes Ausreifen der Trauben braucht diese Sorte eine lange Vegetationsperiode.

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 der Chambourcin deutlich weniger anfällig auf Falschen Mehltau; er gehört zu den robusteren Rebsorten wie beispielsweise Maréchal Foch. Bei sehr starkem Oidiumdruck kann diese Krankheit auftreten. Es kann auch vorkommen, dass sich etwas Oidium auf dem Stielgerüst entwickelt. Die Botrytisanfälligkeit ist sehr gering. Hingegen besteht kaum Resistenz gegen den Blackrot, wie er im Tessin in gewissen Lagen vorkommt. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor.

Krankheitsanfälligkeitkeit (Note 1 – 9) ohne Fungizideinsatz.

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

Anbauempfehlungen

In der Regel genügen für Chambourcin normale Stockabstände. Bei dieser sehr fruchtbaren Sorte ist zu beachten, dass im Interesse der Qualität nicht nur der Flächenertrag, sondern auch die Einzelstockbelastung nicht zu gross wird. Konkret sollten 1,5 kg pro Stock nicht überschritten werden. Die Trauben sind daher stark auszudünnen. Für eine hohe Gradation, die für eine gute Weinqualität erforderlich ist, kann diese Sorte nur in ausgesprochen heisse Lagen gepflanzt werden. In der Ostschweiz dürfte deren Anbau kaum in Frage kommen und wenn überhaupt, dann nur in sehr kleinem Rahmen und mit sehr wenig Ertrag, als Kleinversuch. Es ist auch fraglich, ob hier die optimale Oechslegradation überhaupt erreicht werden kann.

Weintyp und Kelterungshinweise

Die optimale Kelterungsart ist bei uns noch wenig erprobt. Wahrscheinlich dürfte eine Maischeerwärmung auf 35 °C mit anschliessender kurzer Gärung gute Resultate liefern. Ebenso dürfte eine normale Maischegärung praktikabel sein, wobei deren Länge vom Reifegrad der Trauben abhängen muss. Auch die Sorte Chambourcin ist im Rahmen von Assemblagen denkbar, wobei hier noch ein weit offenes Experimentierfeld besteht. Der Chambourcin-Wein ist dunkelrot, kräftig, gehaltvoll, südländisch geprägt und erinnert etwas an Merlot. Als junger Wein kann er noch rauh und krautig wirken. Bei ungenügender Reife resultiert ein unharmonischer Wein mit Tendenz zu animalischen Hybridnoten. Bei zu hohen Erträgen fehlt ihm die Struktur. Der Ausbau im Barrique ist möglich, aber nur bei optimaler Reife.

Weitere Informationen

Der Name Chambourcin stammt von einem kleinen Ort Namens Bougé-Chambalud im Département Isère in Frankreich, wo Joannès Seyve ein Versuchsfeld besass. Seine Züchtungen fanden im Vergleich zu denen seines Bruders Seyve-Villard wenig Verbreitung, ausser eben dem Chambourcin, der vor allem in der Loire und in Amerika angebaut wurde. Zudem machte Seyve keinerlei Angaben über seine Züchtungskombinationen, weshalb solche Angaben mit einiger Unsicherheit behaftet sind.

Von den interspezifischen Rebsorten wäre nebst deren Wein auch die Verwendung ihrer Blätter denkbar: Bei den französischen Winzern, die traditionell wenig unter Beinvenen-Problemen zu leiden hätten, sei es früher üblich gewesen, von roten Rebsorten Rebenblätteraufgüsse gegen die Venenerkrankungen zu bereiten oder Umschläge aus einer Art Rebenblätterbrei zu machen. Die Blätter enthalten Stoffe, die eine Vitamin-P-Wirkung haben. Heute werden aus rotem Weinlaub, das aus verschiedenen Weinbaugebieten stammt, kommerziell Salben und Tabletten hergestellt. Es ist anzunehmen, dass die verwendeten Blätter gewaschen und von allfälligen Pflanzenschutzmittelrückständen befreit werden. Man kann aber die Überlegung anstellen, ob die Produktion dieser Heilmittel nicht auf der Basis von ungespritzten Blättern von interspezifischen Reben erfolgen könnte.

Literatur

Anonym: Vigne rouge (tonique veineux). www.eutraco.com/sante/lesplantes/circulation/vigne_rouge.html

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.

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.