



# SOUVIGNIER GRIS: EINE PIWI-SORTE MIT GROSSEM POTENZIAL

Souvenir gris ist eine erfolgsversprechende Ergänzung für den Sortenspiegel der Deutschschweiz. In einem ersten Teil werden die Praxiserfahrungen präsentiert, die in einer Bachelor-Arbeit der ZHAW in Zusammenarbeit mit dem Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) zusammengetragen wurden. Im zweiten Teil (kommende Ausgabe 09/2021) werden die Resultate eines Praxisversuchs mit unterschiedlichen Ernteterminen und Vinifikationsvarianten vorgestellt.

Bis 2012 wurde Souvenir gris in der Schweiz auf weniger als 0.2 ha angebaut. Seit 2016 vergrössert sich die Fläche aber stetig. 2020 nahm sie um 6 ha zu und beträgt nun 19.2 ha. Diese Flächen liegen hauptsächlich in der Deutschschweiz, wobei die Kantone Zürich und Thurgau mit 7.3 ha an der Spitze liegen. In der Westschweiz ist die Sorte weitgehend unbekannt. In Deutschland wird Souvenir gris auf 68 ha angebaut, vorwiegend in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz. Obwohl pilzwiderstandsfähige Sorten vermehrt angebaut werden, machen sie immer noch nur gerade 2.5% der Schweizer Weinbaufläche aus, dies trotz den offensichtlichen Vorteilen bezüglich des Fungizid-Einsatzes und den damit tieferen Bewirtschaftungskosten und der besseren Nachhaltigkeit. Grundsätzlich ist es für jede neue Sorte schwierig, im Markt Fuss zu fassen. Noch immer bestehen in der Branche Vorbehalte bezüglich der Qualität der Piwi-Weine.

Das Qualitätspotenzial der Sorte Souvenir gris wird als hoch eingeschätzt und daher als geeignet gesehen, um die Branche vom Wert der Piwi-Sorten für den zukünftigen Weinbau zu überzeugen.



Abb. 1: Souvenir gris: ähnliche Farbe wie Pinot gris.



In verschiedenen Projekten der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) zusammen mit dem WBZW werden Daten und Informationen erarbeitet, um die weinbaulichen und önologischen Massnahmen von dieser Sorte zu optimieren.

### Herkunft und ampelografische Beschreibung

Souvignier gris wurde 1983 von Norbert Becker am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau (WBI) gezüchtet. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen Seyval blanc (Seibel 5656 x Rayon d'Or) und Zähringer (Gewürztraminer x Riesling) und nicht, wie in vielen Quellen angegeben, um Cabernet Sauvignon x Bronner. Wie der Name bereits aussagt, verfügt Souvignier gris über eine ähnlich gräulich-rote Beerenfarbe wie Pinot gris (Abb. 1). Die weisswollig behaarte Triebspitze hat eine leichte Anthocyanfärbung. Die Blätter haben drei bis fünf Lappen, die aber nur schwach ausgeprägt sind (Abb. 2). Der Wuchs ist mittelstark und aufrecht. Die Sorte rankt gut.

### Agronomische Eigenschaften

Mischka Schäpper hat in ihrer Bachelor-Arbeit Interviews mit Experten und Winzern durchgeführt und die wichtigsten Eigenschaften der Sorte zusammengefasst (Tab. 1 und 2). Grundsätzlich ist die phänologische Entwicklung sehr gut vergleichbar mit dem Blauburgunder. Die Reifeentwicklung im frühen Reifejahr 2020 war auf der Halbinsel Au (ZH) leicht früher als bei Pinot noir (Abb. 3). Im späteren Jahr 2019 hingegen war er später reif und erreichte nur 90.7 °Oe im Vergleich zum Blauburgunder mit 96.2 °Oe. Daher werden gute Blauburgunder-Lagen für den Anbau empfohlen, damit auch in späteren Jahren Zuckergehalte erreicht werden können, um die verschiedenen Weinstile herstellen zu können. Mit den zunehmenden Temperaturen aufgrund des Klimawandels wird die Eignung für die Deutschschweiz eher noch zunehmen, wobei in trockenen Jahren an flachgründigen Lagen eine Bewässerung nötig werden könnte, um die sortentypischen Aromen zu erhalten.

Die Widerstandskraft von Souvignier gris basiert auf den Widerstandsgenen Ren3 und Ren9 gegen den Echten Mehltau und Rpv3.2 gegen den Falschen Mehltau. Die Winzer schätzten die Widerstandskraft von Souvignier gris mit sieben bis neun gemäss OIV-Skala als hoch bis sehr hoch ein. Vergleichbare Werte wurden auch auf der Halbinsel Au im Jahr 2020 bonitiert, wobei auf den Blättern die Abwehrreaktionen durch die induzierte Resistenz gut sichtbar waren (Abb. 4). Von allen Experten wurde ein minimaler Pflanzenschutz empfohlen, um die Gefahr des Durchbrechens der Widerstandskraft zu reduzieren. Die Trauben sind lockerbeerig, sodass auch die Widerstandskraft gegenüber Botrytis sehr gut ist. Die Frostanfälligkeit wird als gering bis mittel eingestuft.

### Önologische und sensorische Eigenschaften

Benedikt Grein vom WBI hat an den Wädenswiler Weintagen 2019 zwei Weintypen unterschieden. Einerseits den Typ Sauvignon blanc mit frischen, eher vegetativen Eigenschaften, andererseits den Typ Pinot gris mit eher reifen Aromen und mehr Fülle. Eine Stärke der Sorte ist es aber, dass daneben noch viele weitere Weinstile her-

Austrieb	Mittel, mit Pinot noir
Blüte	Mittelspät, mit Pinot noir
Traubenschluss	Mittel, mit oder nach Pinot noir
Erntezeitpunkt	Mittelspät, mit oder nach Pinot noir
Mostgewicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 85–110 °Oe</li> <li>▪ Aromatischer Weisswein: 95 °Oe</li> <li>▪ Spätlese: 95–105 °Oe</li> </ul>
Reifeüberschreitung	Hält sehr gut ohne zu platzen bis >100 °Oe
Verrieselung	Gering, nur in Einzeljahren
Ertrag	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Potenzial: 0.7–2 kg/m<sup>2</sup></li> <li>▪ Aromatischer Weisswein: 0.8–1 kg/m<sup>2</sup></li> <li>▪ Spätlese: 0.8 kg/m<sup>2</sup></li> </ul>
Ertragsregulierung	Zu empfehlen, vor allem in sehr wüchsigen Lagen und in eher späten Jahren
Lage	Gute Blauburgunderlagen

Tab. 1: Agronomische Eigenschaften.

Falscher Mehltau*	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traubenbefall: 7–9</li> <li>▪ Blattbefall: 5–7</li> </ul>
Echter Mehltau*	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traubenbefall: 7–9</li> <li>▪ Blattbefall: 7–9</li> </ul>
Graufäule*	7–9
Stiellähme	In gefährdeten Lagen in ungünstigen Jahren anfällig. Wahl der Unterlage wichtig
Nährstoffmangel	Je nach Standort und Unterlage tritt Magnesiummangel auf (S. Abb. 2)
Wahl Unterlage	Mittelstarke Unterlagen werden empfohlen. Nicht geeignet sind Unterlagen, die Stiellähme und Magnesiummangel fördern (SO4 und 125 AA)

\*Die Angaben basieren auf ein bis drei Behandlungen pro Jahr. Bewertung der Anfälligkeit nach OIV-Skala: 1–3 sehr hohe bis hohe Anfälligkeit, 5 mittel, 7–9 gering bis sehr gering.

Tab. 2: Widerstandskraft gegenüber Schadursachen.



Abb. 2: Die Souvignier-Blätter (diese mit einem typischen Magnesiummangel) haben drei bis fünf Lappen.

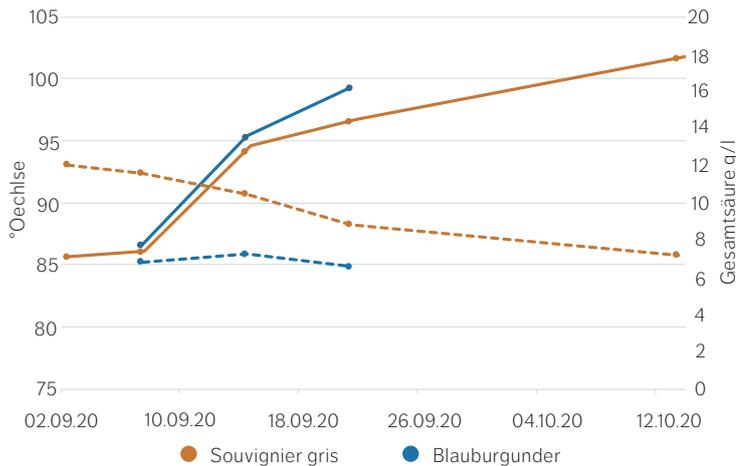


Abb. 3: Reifeentwicklung im Jahr 2020: Sauvignier gris vs. Pinot noir.

gestellt werden können: Sektgrundwein, frischer Apéro-Wein mit Restsüsse, im Barrique ausgebaut, als Orange- oder Naturwein. Die Vielseitigkeit ist sicher eine grosse Stärke dieser Sorte, so kann kurzfristig auf Schwankungen in der Nachfrage reagiert werden. Die Sorte ist auch wirtschaftlich interessant, da die Weine im höheren Preissegment angeboten werden können, wie eine Recherche in der Deutschschweiz zeigt. Viele einfachere Weine werden um 16 Franken angeboten, Premiumweine und Spezialitäten jedoch zwischen 24 und 31 Franken. Der Mittelwert von 23 Franken zeigt, dass die Sorte eher im höheren Preissegment positioniert wird. Die önologische und sensorische Beschreibung erfolgt getrennt nach den Weintypen, wie sie Benedikt Grein vorgeschlagen hat: Für die Spätlese werden Zuckergehalte von mindestens 90 bis rund 100 °Oe empfohlen. Trotz den relativ hohen Alkoholgehalten verfügen diese Weine dank der Säure über eine gute Struktur. Die Aromatik ist geprägt von reifen Früchten, Ananas, Quitte und Honig, was durch die Maischestandzeit von bis zu 16 Stunden verstärkt wird. Beim frischen Weissweintyp ist die Aromatik fruchtig und geprägt von Grapefruit, Stachelbeere oder Cassis, die unter anderem auf die Thiole 4-MMP und 3-MH zurückgeführt werden. Für diese Aromatik werden ein Mostgewicht um 90 °Oe und eine eher kurze Standzeit sowie Gärtemperaturen um 18 °C empfohlen. Die Gehalte an Thiolen und damit die aromatischen Eigenschaften der Weine sind auch stark von der Lage abhängig, wie ein Standortvergleich zeigt, der mit dem Jahrgang 2019 am WBI durchgeführt wurde. Es wird vermutet, dass die Stickstoffversorgung eine wichtige Rolle spielt.

Bei den Interviews wurde auch nach den Beweggründen für den Anbau und ihre Einschätzung bezüglich der Vermarktung von Sauvignier gris gefragt. Die Antworten können im Folgenden als Fazit zusammengefasst werden:

## DANK

Wir danken Mischka Schäpper für die Mitarbeit im Rahmen ihrer Bachelor-Arbeit und den Winzern und Experten für die Teilnahme an den Leitfadeninterviews. Wir danken auch dem WBZW für seine Unterstützung.



Abb. 4: Die Punkte auf den Blättern verdeutlichen Abwehrreaktionen gegen Mehltau.

Die wichtigsten Stärken sind die gute Widerstandskraft, das lange Erntefenster, der gute und regelmässige Ertrag, die Vielseitigkeit und das hohe Qualitätspotential. Nicht zuletzt auch wegen der Ähnlichkeit zu den Europäer-Sorten kommen die Weine aus Sauvignier gris sowohl bei den Weinexperten wie beim breiten Publikum gut an. Der Name ist zwar etwas schwierig auszusprechen, klingt aber klassisch und wird daher von den Konsumenten gut akzeptiert.

## Weinwettbewerb «Best of Sauvignier gris»

2021 starten die ZHAW und das WBZW mit dem Projekt «Best of Sauvignier gris», das durch die Müller-Thurgau Stiftung finanziell unterstützt wird. Ziel ist die Entwicklung von Best-Practice-Beispielen im Rahmen eines Weinwettbewerbs. Die Siegerweine werden an den Wädenswiler Weintagen 2023 gekürt und anschliessend als Deguset für verschiedenste Lehrgänge und Ausbildungen in der Weinbranche von der Winzerlehre bis zu Sommelier-Lehrgängen zur Verfügung gestellt. Ausserdem wird in Workshops das Wissen der Teilnehmenden bezüglich der Bewirtschaftung und der Vinifikation der Sorte gesammelt und in einem Faktenblatt zusammengefasst, das auf verschiedenen Plattformen der Praxis zur Verfügung gestellt wird.

Interessierte für den Wettbewerb sollen sich beim Autor melden. Auch Winzer ohne Sauvignier gris werden ermuntert, am Wettbewerb teilzunehmen. Es besteht die Möglichkeit, Trauben von der Halbinsel Au zu beziehen.



### PETER SCHUMACHER

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW),  
Wädenswil  
spet@zhaw.ch

Katie Mackie-Haas, Agroscope  
Thierry Wins, Agroscope