SOUVIGNIER GRIS UND STICKSTOFFGABE IM MOST

In einem praxisnahen Versuch gingen Forschende von Agroscope am Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) der Frage nach, wie sich beim Souvignier gris verschiedene Stickstoffwerte (N-Werte) auf den Gärverlauf auswirken.

Auf der Halbinsel Au wurde 2016 durch die ZHAW knapp eine Hektare grosse Parzelle mit Souvignier gris (Seyval blanc x Zähringer) auf der Unterlage 3309c angepflanzt. Diese pilzfeste, weisse Rebsorte hat sich gut etabliert, hat hohe agronomische wie auch oenologische Vorzüge. Die Weine sind fruchtig, körperreich und zeigen eine grosse Vielfalt. Ab dem Jahr 2018 konnten die ersten Trauben geerntet und vinifiziert werden. Seit Beginn der Produktion wurden im Most immer sehr tiefe Werte an hefeverfügbarem Stickstoff (gemessen als NH_3 und NOPA) beobachtet (Abb. 1). Tendenz eher abnehmend. Die Gründe dafür sind sehr komplex und können nicht einfach bestimmt werden. Wünschenswert wären bei Weissweinen N-Werte von über 150 mg/L. Mit Stickstoff unterversorgte Moste resp. Hefen können während der Gärung vermehrt zu Böcksern und im späteren Wein zu Bildung von UTA (untypischer Alterungston) führen. In einem praxisnahen Versuch wurden 2021 im WBZW mit Agroscope vier Varianten an jeweils 150 Litern vinifiziert. Ziel dieses Versuches ist es festzustellen, ob verschiedene Dosen an N-Zugabe im Most einen Einfluss auf die Gärfreudigkeit, die Weinstilistik und den fertigen Wein haben.

- Variante 1: Trauben werden betriebsüblich gesöndert und nach Standard vinifiziert. Keine Hefenährstoffe.
- Variante 2: Wie oben, aber Zugabe von Hefenährstoffen. Betriebsüblich 30 g/hl VitaFerm Ultra (+42 mg/L N) bei Hefegabe.
- Variante 3: Wie oben, aber mit Zugabe von Hefenährstoffen nach Herstellerangabe. 3 × 30 g/hl VitaFerm Ultra (+126 mg/L N) bei Hefegabe, nach 15 und 30 °Oe.
- Variante 4: Wie oben, aber mit doppelter Zugabe von Hefenährstoffen. 3 × 60 g/hl VitaFerm Ultra (+252 mg/L N) bei Hefegabe, nach 15 und 30 °Oe (Menge nicht zulässig).

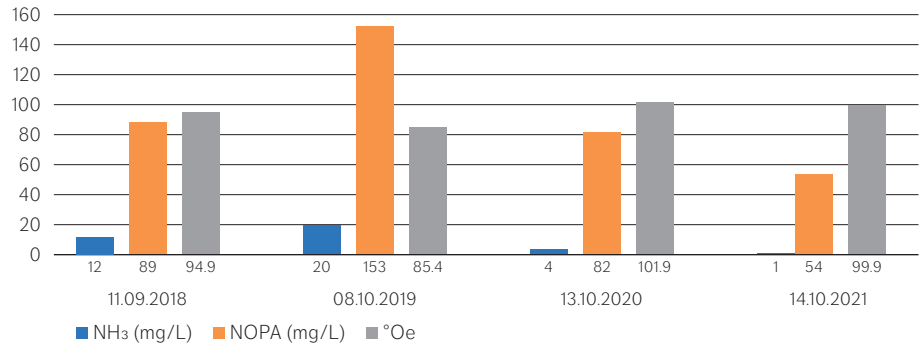

Abb 1: Stickstoff (NH_3 [mg/L], NOPA [mg/L]) und °Oe-Werte im Most der Jahrgänge 2018–2021. Messdaten sind von erster Reifeprobe und nach Lese.

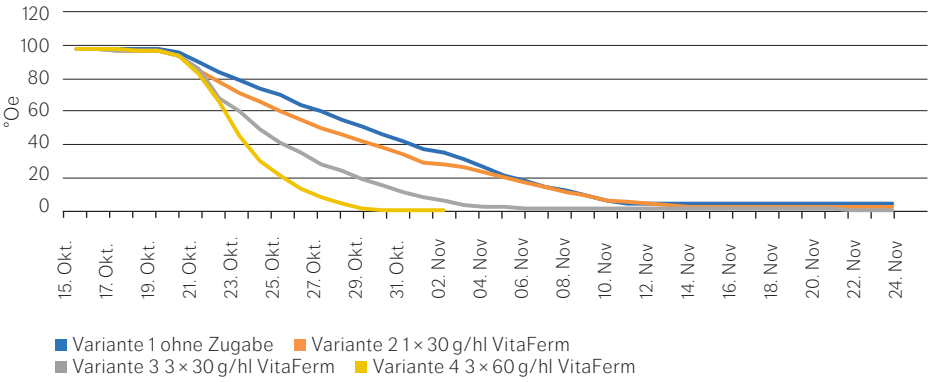

Abb 2: Gärverlauf der verschiedenen Varianten (1–4) von Souvignier gris 2021. Gärkontrolle erfolgte täglich mit DMA-Biegeschwinger. Gärtemperatur kontrolliert bei 17 °C.

Verfahren

- Souvignier gris wurde am 14.10.21 mit 98 °Oe Reife geerntet
- Menge pro Variante 200 kg
- Hefe W15
- VitaFerm Ultra F3 (Diammoniumhydrogenphosphate (60 %), inaktive Hefe, Hefezellwände (9 %), Thiaminhydrochlorid (0.065 %))
- Vergärung in 200 Liter Stahltank (Temp. kontrolliert 17 °C)
- Ausbaumenge 100 Liter
- Ausbau/BSA im 100 Liter Stahltank
- Filtration/Abfüllung im Frühjahr
- Regelmässige Analyse FTIR/chemische Analysen
- Degustation im Panel 2022/2023

Die Gärgeschwindigkeit konnte durch Zugabe von Stickstoff deutlich beschleunigt werden (Abb. 2). Varianten 1 und 2 zeigen eine lange Gärzeit mit schleppender Endvergärung. Variante 3 wies gute Vergärung auf, aber zeigte Mühe, den letzten Zucker zu vergären. Variante 4 hat durchgegoren.

Fazit

Bei tiefen N-Gehalten fördert die Zugabe an hefeverfügbarem Stickstoff in den Most die Aktivität der Hefen (Abb. 2). Ob die Qualität des Weines dadurch beeinflusst wird, lässt sich im Frühjahr 2022 und 2023 anlässlich eines Verkostungspanels überprüfen. Massnahmen wie die Zugabe von Hefenährpräparaten in den Most sind eine kurzfristige Möglichkeit, das Wohlbefinden der Hefen zu fördern.

Langfristig sollte aber versucht werden, die komplexe Problematik dieser Sorte im Rebberg selbst (Halbinsel Au) zu lösen. Weitere Erkenntnisse über die Sorte Souvignier gris lassen sich an den Wädenswiler Weintage (13. und 14. Januar 2022) erleben. Wir planen weitere Versuche zu diesem Thema.

THIERRY WINS UND LINA KÜNZLER, AGROSCOPE ▪