



Vidal blanc

Diese Weissweinsorte ist eine Kreuzung des französischen Züchters Jean-Louis Vidal, der in der Charente lebte. Es handelt sich um Ugni blanc × Rayon d'Or (= Seibel 4986). Die Sorte muss in den 30er bis 40er Jahren des vorigen Jahrhunderts entstanden sein. Sie stiess erst vor wenigen Jahren auf Interesse, seitdem deren Wein aus Kanada (Ontario) in die Schweiz importiert wird. Die folgenden Informationen beziehen sich auf erste 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 bis 3 Tage nach Pinot noir
Reifezeitpunkt:	5 – 6
Wuchsstärke (1 – 9):	6 – 7
Neigung zum Verrieseln (1 – 9):	1 – 3
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,5 kg/m ²
Ertragspotenzial:	1,5 kg/m ²
Anzustrebender Reifegrad:	90 °Oe und mehr
Gesamtsäure:	eher hoch
pH:	eher tief

Da Vidal blanc eine spät reife Sorte ist, kann sie eigentlich nur für südliche Lagen in Frage kommen. Wenn sie trotzdem in der Ostschweiz angepflanzt wird, dann nur in absoluten Vorzugslagen und mit sehr stark reduziertem Behang. Der Wuchs ist einigermassen aufrecht. Die Form der Blätter erinnert stark an Ugni blanc. Pro Trieb stehen in der Regel zwei Trauben. Diese sind mittelgross bis lang, zylinder- oder manchmal etwas wurstförmig und je nach Blühverlauf dicht- oder etwas lockerbeeriger. Die gelblichen Beeren sind rund, ziemlich klein und dickschalig.

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 anders lautenden Hinweis gilt die Beurteilung der Krankheitsanfälligkeit ohne Fungizidbehandlung. Im Vergleich zu Regent oder Johanniter ist der Vidal blanc etwas weniger anfällig auf Falschen Mehltau; er ist aber nicht so robust wie beispielsweise Seyval blanc. Er bildet auf den Blättern auch scharf abgegrenzte Nekrosen, wo Pilzinfektionen stattgefunden haben. Bezüglich Botrytis ist er dank seiner relativ dicken Beerenhaut sehr robust. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor. Wie viele interspezifische Rebsorten neigt auch der Vidal blanc zu Magnesiummangel-Erscheinungen.

Krankheitsanfälligkeit (Note 1 – 9) ohne Fungizideinsatz.

Krankheit	Bezugsregion und Note Zürichsee/Walensee
Falscher Mehltau Blatt	2 – 6
Falscher Mehltau Traube	1 – 5
Oidium Blatt	1
Oidium Traube	1
Botrytis	1

Anbauempfehlungen

Der Vidal blanc gehört, falls er überhaupt in der Deutschschweiz angepflanzt wird, nur in allerbeste Lagen. Sehr starke Ertragsbeschränkung, das heisst Traubenausdünnung, ist unumgänglich. Nur mit maximaler Stockpflege und gewissenhafter Laubarbeit wird es möglich sein, befriedigende Ergebnisse in der Weinqualität zu erzielen. Aufgrund der Wuchsstärke dieser Sorte, die je nach Bodenbedingungen unterschiedlich sein kann, sind enge Stockabstände eher



zu vermeiden; Abstände von 1,1 bis 1,2 m mit zwei Doppelstreckern dürften vorteilhafter sein. Da die Erfahrungen mit dieser Sorte bei uns bisher sehr rudimentär sind, empfehlen wir, keine grossen Parzellen, sondern höchstens kleine Versuchspflanzungen anzulegen, die kein wirtschaftliches Risiko darstellen. Bei hohem Infektionsdruck sind ein bis drei Fungizidbehandlungen gegen Falschen Mehltau vorzusehen. Die Sorte könnte im Tessin oder im Wallis von Interesse sein, wo dank wärmeren Klimabedingungen etwas höhere Erntemengen zulässig wären.

Weintyp und Kelterungshinweise

Die Weinbereitung dürfte keine besonderen Probleme bieten, ausser dass in unseren Breiten eher mit hohen Säure- und tiefen pH-Werten zu rechnen ist. Dies kann sich vor allem beim biologischen Säureabbau auswirken, sodass vorgängig eine leichte Entsäuerung notwendig ist. Der Wein ist fruchtig, manchmal säurebetont mit leichter Grapefruitnote. Mit Vidal blanc ist auch die Herstellung von Schaumwein denkbar.

Weitere Informationen

Eine besondere Spezialität, die in Kanada mit Vidal blanc hergestellt wird, ist Eiswein. Es ist leicht, sich vorzustellen, dass dort die dafür notwendigen Witterungsbedingungen herrschen können. Die Sorte hat eine gute Resistenz gegen die tiefen Wintertemperaturen. Dank der zähen Beerenhäute können die Trauben lange an den Stöcken hängen gelassen werden. Es sollen vor allem ausgewanderte deutsche Winzer sein, welche die Eisweinproduktion in Kanada lanciert haben. Ausser in Kanada ist Vidal blanc auch in den USA (Michigan) im Anbau.

Im Zusammenhang mit interspezifischen Rebsorten könnte nebst Wein und Tafeltrauben die Verwendung als Traubensaft von Interesse sein. Die traditionelle Traubensaftproduktion basierte früher vor al-

lem auf den alten Direktträgern Léon Millot, Maréchal Foch und Triumph vom Elsass. Denkbar sind heute aber auch andere Sorten und Mischungen von Sorten. Zumindest für den ökologisch orientierten Markt wären Traubensäfte aus ungespritzten Trauben wünschbar. Die heute meist importierten Traubensäfte werden wohl kaum aus pilzresistenten Rebsorten erzeugt. Da keine Gärung und anschliessende Ausfällung aller Pflanzenschutzmittel-Rückstände mit der Hefe erfolgt, können konventionelle Traubensäfte noch solche enthalten. Für den lokalen Markt oder den Verkauf ab Hof wäre zu überlegen, ob manden Traubensaft aus seinem Schattendasein wieder hervorholen könnte. So liessen sich auch die wertvollen Inhaltsstoffe der Trauben vermehrt unverfälscht konsumieren. Eine finanzielle Stütze der Traubensaftproduktion wurde den Weinproduzenten zudem von Bundesrat Couchepin für die Jahre 2002 und 2003 in Aussicht gestellt.

Literatur

- Basler P.: Weine aus der Praxis von pilzresistenten Rebsorten. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 135 (2), 40-41, 1999.
- Basler P. und Pfenninger H.U.: Standortbestimmung bezüglich der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Deutschschweiz. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 136 (20), 493-496, 2000.
- Boubals D.: Un hybride français source de richesse pour la viticulture canadienne; le Vidal et son vin de glace. Le Progrès Agricole et Viticole 111 (2), 46, 1994.
- Buchter H.: Nahrhafter Genuss: die Traube. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 135 (22), (554-555), 1999.
- Galet P.: Cépages et vignobles de France. Tome I: Les vignes américaines. Imprimerie Déhan, Montpellier, 1988.
- Galet P.: Dictionnaire encyclopédique des cépages. Hachette, Paris, 2000.
- Howell G.S.: Vidal blanc – Michigan's White wine Work-Horse. Wintner & Vineyard 2 (3), (3+15), 1988.