



Landal

Diese Rotweinsorte muss nach dem Jahr 1929 entstanden sein, als der französische Züchter Pierre Landot im Département Ain seine Züchtungsarbeit aufnahm. Es handelt sich um eine Kreuzung von Plantet × Seibel 8216. Die Sorte ist schon lange bekannt; sie war früher im Loiretal verbreitet, ebenso im Kanton Genf. Aufgrund von positiven Berichten in der Literatur untersucht man heute, ob sie als Ergänzung zu den Kuhlmann-Hybriden in Frage kommen könnte. Die folgenden Informationen beziehen sich auf 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:	wie Pinot noir
Reifezeitpunkt:	4
Wuchsstärke (1 – 9):	5 – 6
Neigung zum Verrieseln (1 – 9):	1 – 3
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,7 – 0,8 kg/m ²
Ertragspotenzial:	1,5 kg/m ²
Anzustrebender Reifegrad:	90 – 92 °Oe
Gesamtsäure:	mittel – hoch
pH:	mittel

Der Wuchs von Landal ist nicht besonders stark; in der Literatur findet man zwar gegenteilige Angaben. Die Triebe stehen einigermassen aufrecht. Landal ist sehr fruchtbar und hat in der Regel zwei bis drei mittelgrosse, ziemlich lockere, längliche Trauben mit kleinen Beeren pro Trieb. Der Beerensaft ist wenig 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 anders lautenden Hinweis gilt die Beurteilung des Krankheitsbefalls ohne Fungizidbehandlung. Im Vergleich zu Regent oder Johanniter ist der Landal weniger anfällig auf Falschen Mehltau, aber er gehört doch nicht ganz zu den robusten Rebsorten. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor.

Krankheitsanfälligkeit (Note 1 – 9) ohne Fungizideinsatz.

Krankheit	Bezugsregion und Note Zürichsee	Zürcher Unterland
Falscher Mehltau Blatt	2 – 5	1 – 4
Falscher Mehltau Traube	1 – 2	–
Oidium Blatt	1 – 3	1 – 2
Oidium Traube	1 – 2	–
Botrytis	1	–

Anbauempfehlungen

Um eine optimale Reife zu erzielen, gehört die Rebsorte Landal in eine Blauburgunder-Lage. Da der Wuchs nicht besonders stark ist, können die Stockabstände normal gewählt werden. Im Hinblick auf eine gute Qualität sind die Trauben unbedingt auszdünnen. Da mit dieser Sorte in der Ostschweiz noch sehr wenig Erfahrungen vorliegen, kann sie noch nicht für grössere Flächen empfohlen werden; sie ist noch eine ausgesprochene Versuchssorte.



Weintyp und Kelterungshinweise

Die Weinbereitung bietet keine besonderen Probleme. Verschiedene Weintypen sind möglich: einerseits der normale Rotwein, der eine mittlere Struktur aufweist und ziemlich kräftig sein kann; andererseits ein süffig-fruchtiger, angenehmer Rosé. Der Einbezug dieser Rebsorte in Cuvées wäre noch zu testen.

Weitere Informationen

Die Sorte wurde in Frankreich früher recht gut beurteilt. Ihr Anbau erreichte aber nie eine grosse Fläche. Sie soll auch noch in den USA und in Neuseeland vorkommen. In kleinem Rahmen wird sie auch noch im Kanton Genf angebaut.

Interspezifische Rebsorten haben den Vorteil, dass sie nicht oder nur sehr wenig mit Fungiziden behandelt werden müssen. Das bedeutet, dass auch ihre Blätter zu Speisezwecken verwendet werden können, wenn sie nicht gespritzt wurden. Dies ist nicht neu, sind doch solche Rezepte in Griechenland und in der Türkei wohl bekannt. Ein solches Rezept nen-

nen wir im Folgenden «Gefüllte Rebenblätter mit Sultan-Reis»:

1.) Die Entnahme der Blätter: Pro Person und je nach Blattgrösse braucht es zwei bis drei Rebenblätter. Man nehme davon möglichst grosse und einige mehr als nötig, falls sie beim Einpacken der Füllung reissen. Die Blätter entnimmt man bei ausgewachsener Laubwand; sie können bis gegen Ende Juni gepflückt werden, solange sie noch einigermaßen zart sind. Die zartesten, im Schatten gewachsenen Blätter findet man im Innern der Laubwand.

2.) Der Reis: Zwiebeln in Olivenöl dämpfen; Reis mitdämpfen; je nach Reismenge ein paar Rüebli hinein raffeln und mitdämpfen; Sultaninen in beliebiger Menge beifügen; mit Weisswein ablöschen und nach Geschmack würzen; den Reis mit Wasser ergänzen und langsam gar kochen lassen; Pinienkerne rösten und beifügen.

3.) Rebenblätterpäckli: Die Rebenblätter entstielen und blanchieren; die Blätter mit «Sultan-Reis» füllen, das heisst Päckli machen; die Päckli auf Wähenblech auslegen, mit gewürztem Olivenöl bepinseln und im heissen Backofen (180 °C) zirka 20 Minuten knusprig backen lassen.

4.) Servieren und geniessen. Ein Tipp: Kann mit Currysauce serviert werden.

Es gäbe auch noch ein Rezept Rebenblättersalat, das wir allerdings noch nie selbst geniessen konnten. Für diesen Zweck müssen die Blätter zart sein, also im Frühling entnommen werden. Der beste Zeitpunkt zur Entnahme der Blätter ist vermutlich dann, wenn man die Reben erliest; dann fallen ohnehin viele Blätter von den jungen Schösschen an.

Literatur

Basler P. und Pfenninger H.U.: Standortbestimmung bezüglich der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Deutschschweiz. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 136 (20), 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, Paris, 2000.