



WEINWETTBEWERB «BEST OF SOUVIGNIER GRIS»

Die Anbaufläche der Sorte Sauvignier gris hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Sie ist nun mit 45.3 ha die meistangebaute weisse Piwi-Sorte der Schweiz (Abb. 1). Das Projekt «Best of Sauvignier gris», das im Januar an den Wädenswiler Weintagen vorgestellt wurde, hatte zum Ziel, das hohe Qualitätspotenzial und die Vielseitigkeit dieser Sorte in der Weinbranche von der Produktion bis zur Gastronomie bekannter zu machen. In zwei Artikeln wurden bereits die agronomischen und önologischen Eigenschaften besprochen (SZOW 08/2021, S. 16 und 09/2021, S. 25). Der Fokus dieses Artikels liegt auf der Sensorik.

Als Vorbereitung für den Wettbewerb wurden zwei Workshops durchgeführt. Der erste startete im August 2022 auf der Halbinsel Au (ZH) in der Parzelle mit Sauvignier gris. Bei der Feldbegehung mit den Produzierenden herrschte Einigkeit, dass die Sorte in der Regel problemlos zu bewirtschaften ist und sie eine gute Widerstandskraft gegenüber den beiden Mehltaukrankheiten aufweist. Im Anschluss wurden im Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) Versuchsvananten und Weine aus der Praxis degustiert und besprochen.

Im zweiten Workshop im März 2023 wurden die Jungweine degustiert. Der Erfahrungsaustausch hatte zum Ziel, dass die Produzierenden nochmals Hinweise erhalten für die Optimierung ihrer Weine vor der Abfüllung.

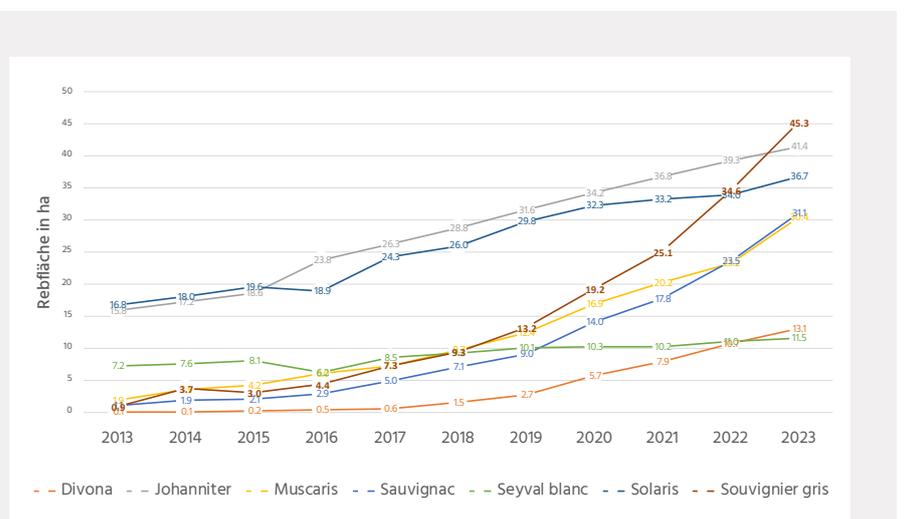


Abb. 1: Entwicklung der meistangebauten weissen Piwi-Sorten.

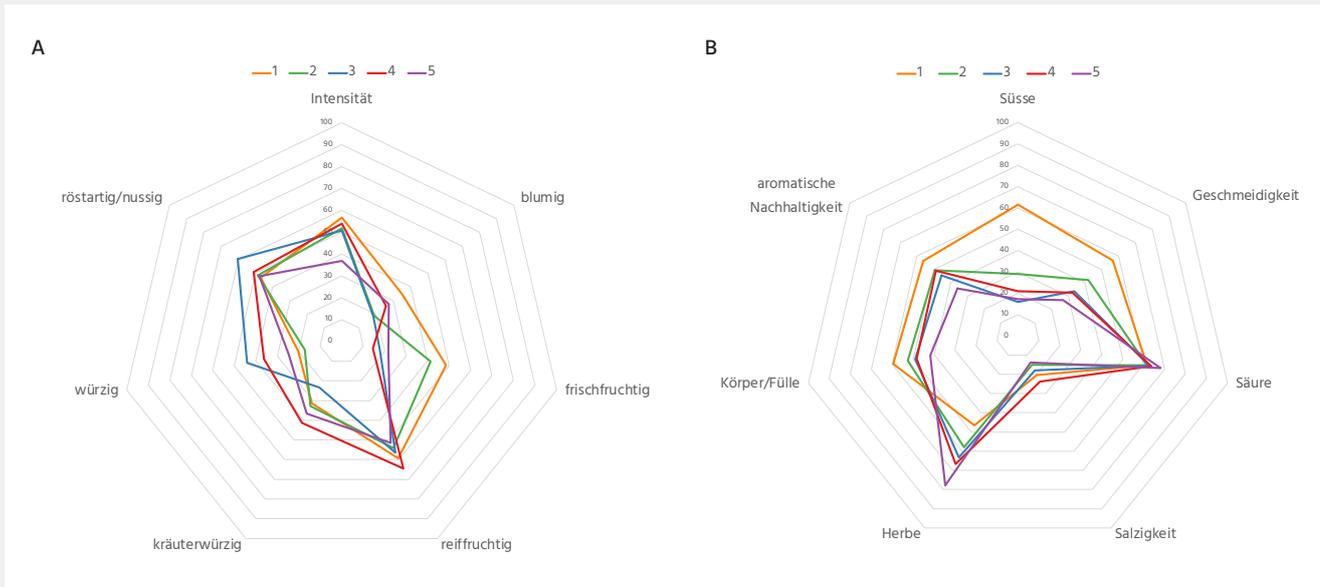


Abb. 2: Mittelwerte der Weine in den fünf Typengruppen, die mithilfe einer hierarchischen Clusteranalyse ermittelt wurden, aufgetrennt in ein Nasen- (A) und ein Gaumenprofil (B).

NOMINIERUNGSDEGUSTATION

Der eigentliche «Best of Sauvignier gris»-Wettbewerb fand in zwei Etappen statt. Die erste bestand in der Nominierungsdegustation, bei der drei Weinfachleute die eingereichten Weine auf einer 100-Punkteskala bewerteten. Das Ziel war die Nominierung derjenigen Weine, die für die zweite Etappe (Prämierungsdegustation) sowohl für eine Fach- wie eine Publikumsjury selektiert werden sollten.

Zur Nominierungsdegustation traten 23 Weine von Weinbaubetrieben aus acht Kantonen an. Für die Zulassung zur Prämierungsdegustation mussten sie mindestens 85 von 100 möglichen Punkten erreichen. Sechs Weine schafften dies nicht. Für die anderen galt die internationale Weinwettbewerbsregel, wonach nur 30% der degustierten Weine für eine Auszeichnung nominiert werden können. Ein zusätzlicher Startplatz wurde im Sinne einer «Wildcard» an einen Wein vergeben, der durch seine von der Norm abweichende, aber ausgesprochen komplexe Stilistik die Nominierungsjury beeindruckt hatte.

Bei der Nominierungsdegustation wurden im ersten Teil die Weine auf der 100-Punkteskala bewertet. Der zweite Teil galt der Typenprofilierung, für die je sieben Messkriterien in der Nase und im Gaumen zu beurteilen waren. Die ursprüngliche Idee, die Typenprofile auf die häufig getroffene Annahme zu stützen, dass Sauvignier-gris-Weine sensorisch ent-

weder eine Nähe zu Sauvignon blanc oder eine Verwandtschaft mit Pinot gris hätten, wurde verworfen. Zu breit gefächert waren die Aromaspektren in der Nase und die Ausdrucksvielfalt der profilgebenden Eigenschaften im Gaumen.

NASEN- UND GAUMENPROFILE DER NOMINIERTEN WEINE

Aus den Nasen- und Gaumenprofilen der degustierten Weine lassen sich trotz der sensorischen Vielschichtigkeit greifbare Grundtendenzen ableiten (Abb. 2). Die statistische Bearbeitung der sensorischen Messdaten führt zu fünf Typengruppen, deren Eigenschaften in Nase und Gaumen mithilfe von Spiderplots abgebildet und – durch Kombination der Nasen- und Gaumenkriterien – in Cluster-Form verdichtet werden können.

Die statistische Methode zur Cluster-Bildung besteht darin, die sensorischen Verwandtschaften zwischen den Weinen durch fortgesetzte Selektionsschritte so herauszufiltern, dass die Kerneigenschaften ähnlicher Weine und deren weinstilistischen Grundzüge hervortreten. Die sensorischen Haupteigenschaften der herausgearbeiteten Weintypen sind in Abbildung 3 in Nase und Gaumen kurz beschrieben.

Bei den Nasenprofilen der fünf Typengruppen zeigen sich deutliche Differenzen bei den Kriterien Frischfruchtigkeit und Würzigkeit. Dies kann im Wesentlichen als Folge der öno-

logischen Ausbaumethode (Stahltank resp. Holzfass, reduktiver oder tendenziell oxidativer Ausbau) interpretiert werden. Auffällig sind die teilweise recht ausgeprägten, nussig-röstartigen Aromen, die sich nicht nur holzfassbedingt, sondern ebenso durch die längere Lagerung auf der Hefe erklären lassen. Ein Grund dafür könnten auch die analytisch nachgewiesenen und teilweise sehr tiefen SO_2 -Werte (freie und gesamte SO_2) sein, die bei einigen, eher SO_2 -arm ausgebauten Weinen leicht oxidative Tendenzen und die damit einhergehenden reiffruchtigen und eher nussigen Aromen hervorbrachten. Es sind aber auch Gemeinsamkeiten zu erkennen. In der Nase scheinen alle Weingruppen eine gewisse Reiffruchtigkeit (möglicherweise eine Folge der späten Lese) und eine aromatische Begleitung durch kräuterwürzige Noten aufzuweisen.

Die Gaumenprofile zeigen über alle Typengruppen hinweg einen prägnanten Säureakzent. Dies scheint durchwegs ein Markenzeichen der Sauvignier-gris-Weine zu sein, obwohl die Bandbreite der pH-Werte (3.18–3.55) und der Gesamtsäure (5.1–6.8 g/L, Mittelwert: 6.0 g/L) gemessen bei den Weinen der Prämierungsdegustation auch tiefere Säurewerte umfasst und einige der Weine den biologischen Säureabbau (BSA) gemacht hatten. Die bei Sauvignier gris oft beschriebene Salzigkeit setzt nicht die ursprünglich erwarteten Akzente, was bei Weinen aus mehrheitlich jungen Reben aber nicht besonders erstaunt. Strukturbildend wirkt bei allen

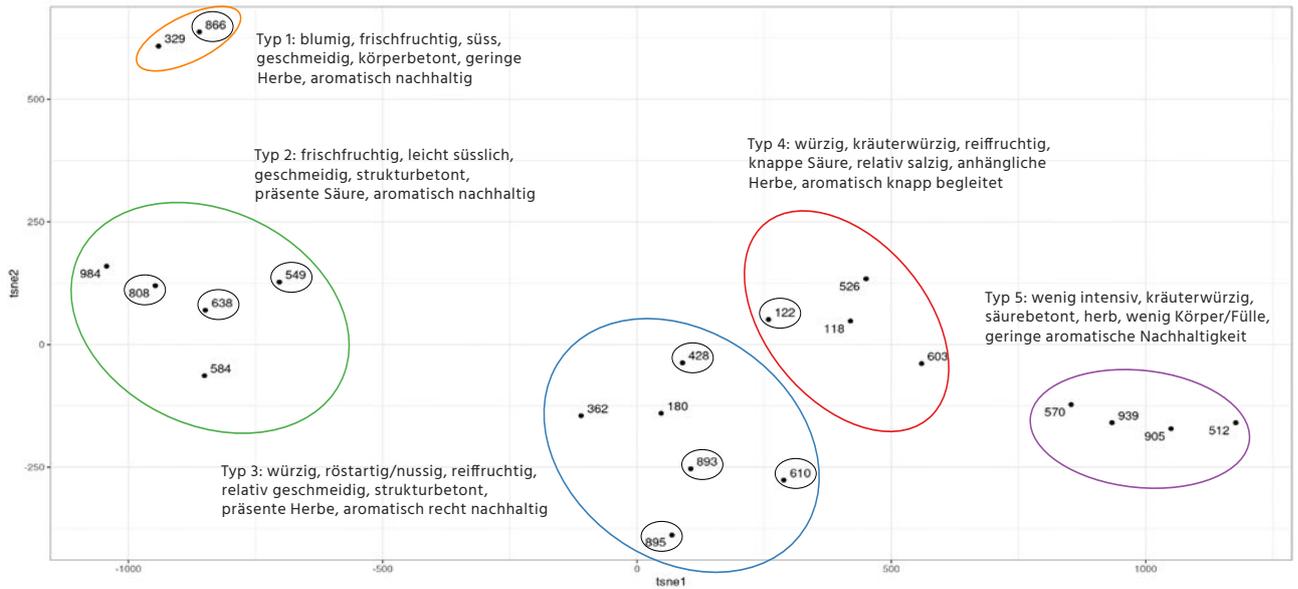


Abb. 3: Anordnung der zur Prämierung eingereichten Weine nach sensorischer Ähnlichkeit. Die Nachbarschaften wurden mittels t-SNE-Algorithmus und die farbigen Cluster mittels hierarchischem Clustering ermittelt. Die umrandeten Code-Nummern bezeichnen die für die Prämierungsdegustation nominierten Weine.

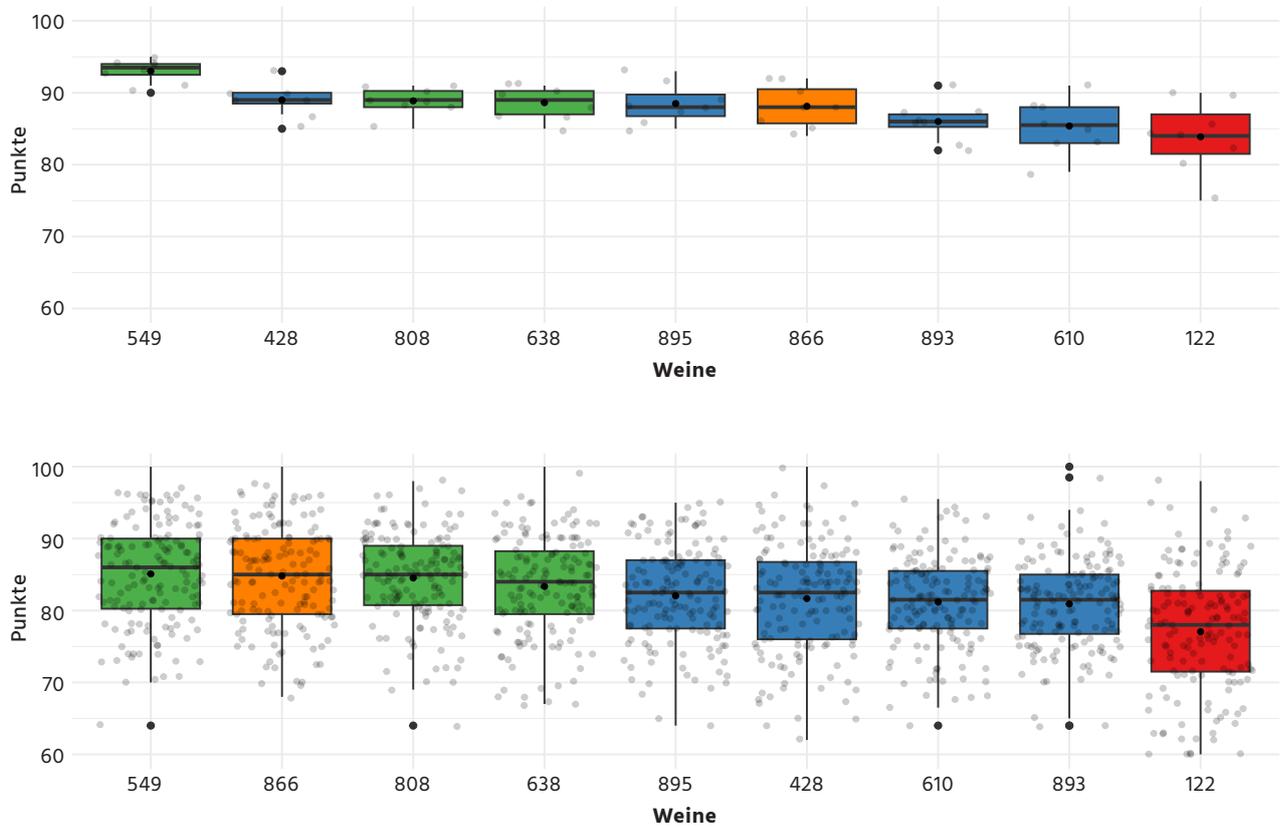


Abb. 4: Resultate der Fach- (oben) und Publikumsjury (unten), visualisiert mit Boxplots und Einzelbewertungen (graue Punkte).

Weinen hingegen die Herbe, bei der im Gegensatz zur Säureempfindung grosse Wahrnehmungsdifferenzen bestehen. Sie dürfte zusammen mit der Säure dafür verantwortlich sein, dass die Süsse (0.8–1.2 g/L, Mittelwert: 5.1 g/L) bei den meisten Weinen geringfügig und nur im Falle einer einzigen Typengruppe (Nr.1) relativ markant in Erscheinung tritt.

CLUSTER-ANALYSE MIT TYPISIERUNG DER WETTBEWERBSWEINE

Die Cluster-Darstellung umfasst fünf oval umrandete Typengruppen, die sich in Nase und Gaumen recht präzise beschreiben lassen (Abb.3). Die eingekreisten Weinnummern markieren die nominierten Weine, die zur Prämierungsdegustation zugelassen wurden. Das Ausdrucksspektrum der Typengruppen reicht vom blumig-frischfruchtigen und von der Süsse geprägten Typ 1 mit dezenter Herbe und einer ausgeprägten aromatischen Nachhaltigkeit bis hin zu Typ 5 mit geringer Intensität in der Nase, einer ausgeprägten Säure/Herbe-Struktur, geringer Körperfülle und bescheidener aromatischer Nachhaltigkeit. Das sensorische Rüstzeug der Typen 2 und 3 scheint in Bezug auf deren Eigenschaften am meisten zu überzeugen. Aus diesen beiden Typengruppen stammen sieben der neun nominierten Weine. Typ 2 zeigt eine gewisse Frischfruchtigkeit und wirkt trotz leichter Auftaktsüsse gut strukturiert und punktet mit aromatischer Nachhaltigkeit. Die Weine des Typs Nr. 3 sind eher reiffruchtig und mehr von würzigen und röstartig-nussigen Noten geprägt. Sie verfügen über eine markante Struktur, die – zu ihrem Vorteil – aromatisch ausreichend begleitet ist. Nominert wurde auch ein Wein aus der Typengruppe 1, der durch seine Süsse zwar auffiel, dank tragender Säurestruktur aber dennoch in der sensorischen Balance blieb.

Die Weine der Typengruppe 5 haben aufgrund ihres sensorischen Verdikts die Nominierungshürde nicht geschafft. Die Wildcard (Code-Nummer 122), ein Wein aus Maischegärung mit oxidativem Ausbau und Orange-Wine-Charakterzügen, konnte sich trotz seiner markanten Gerbstoffstruktur von den Weinen des Typs Nr. 5 klar distanzieren. Seine aromatische Nachhaltigkeit und eine gewisse Körperfülle haben ihn sogar in die Nähe der Typengruppe 3 gerückt. Die für klassische Konsumierende gewöhnungsbedürftige Stilistik hat ihn trotz einiger Topbewertungen

in der Prämierungsdegustation Punkte gekostet; bei der Publikumsjury insgesamt mehr als bei der Fachjury.

PRÄMIERUNGSDEGUSTATION

In der Prämierungsdegustation wurden die nominierten Weine von einer Fach- und einer Publikumsjury bewertet. Die Fachjury bestand aus acht professionellen und sensorisch versierten Vertreterinnen und Vertretern der Weinbranche aus den Bereichen Produktion, Handel, Gastronomie und Journalismus. Die Publikumsjury setzte sich aus 151 Teilnehmenden der Wädenswiler Weintage 2024 zusammen. Die Jurymitglieder arbeiteten unabhängig und nach den Regeln einer professionell organisierten Blindverkostung. Die Bewertungsstufen reichten von ausgezeichnet (mehr als 93 Punkte) über sehr gut (90–93), gut (80–89) bis genügend (70–79) und ungenügend. Die Fachjury wurde vor Beginn der Degustation anhand von zwei Instruktionsweinen geeicht, die Publikumsjury startete direkt in die Verkostung.

BEWERTUNG DER WEINE DURCH FACH- UND PUBLIKUMSJURY

Auffallend ist, wie ähnlich Fach- und Publikumsjury rangiert haben (Abb. 4). Diskrepanzen gibt es bei Wein Nr. 866 (orange) aus der Typengruppe 1 (Abb. 3), der die höchste Restsüsse der nominierten Weine aufweist. Bei

der Fachjury rangiert er auf Rang 6, bei der Publikumsjury auf Rang 2. Auch bei Wein Nr. 428 aus der Typengruppe 3 divergiert die Rangierung (Fachjury: Rang 2, Publikumsjury: Rang 6). Die beiden Feststellungen lassen den Schluss zu, dass die Publikumsjury eher die Weine mit ausgeprägter Auftaktfülle und nicht sehr strukturbetontem Abgang bevorzugte. Den Vorzug gab sie auch den Weinen aus der Typengruppe 2 (eher frischfruchtig, saftige Säure, aromatisch gut begleitet) in den grünen Kästchen der Boxplot-Darstellung, wo hingegen die Weine vom Typ 3 (eher reiffruchtig, würzig-nussig, mit präserter Herbe) die hinteren Ränge in den blauen Boxen belegen. Einigkeit herrschte beim Siegerwein (Nr.549), der die Vorzüge von Frische, Fülle, Struktur und aromatischer Länge in sich vereint.

Ins Auge sticht die Streuung der Einzelbewertungen beim Publikum, was nicht aussergewöhnlich ist, weil vor Degustationsbeginn weder ein Instruktionswein gereicht noch die Bewertungsskala erläutert wurde. Das führt in Abbildung 3 zu grossen Boxen, deren Inhalt definitionsgemäss 50% der Bewertungen umfasst; dazu kommen eher lange «Antennen» nach oben und unten, die zusammen mit den Ausreissern die restlichen je 25% der Bewertungen abdecken. Die Bewertungen der Fachjury streuen bedeutend weniger, was mit deren Erfahrung im professionellen Umgang mit Bewertungsformularen und der Instruk-

CODE	RANG	WEINBEZEICHNUNG/HERKUNFT	WEINBETRIEB
549	1	Souvignier gris Halbinsel Au 2022 Zürichsee AOC	Weinbauzentrum Wädenswil dreistand.ch
808	2	Engelwy, Souvignier gris 2022 Thurgau AOC	Gutsbetrieb Engel AG engelwy.ch
866	3	Souvignier gris Remigen 2022 Aargau AOC	Weingut Hartmann weinbau-hartmann.ch
638	4	Sitenrain, Souvignier gris 2022 Luzern AOC	Bioweingut Sitenrain sitenrain.ch
428	5	Souvignier gris Fumé 2022 Zürichsee AOC	Weinbauzentrum Wädenswil dreistand.ch
895	6	Lenz, Handwerk weiss 2022 Schweizer Landwein	Bioweingut R. und K. Lenz weingut-lenz.ch
893	7	Altwingerten Dinhard 2022 Zürich AOC	Weinbau Altwingerten altwingerten.ch
610	8	Goldtropfen Souvignier gris 2022 Thurgau AOC	Weinberg Egg weinberg-amriswil.ch
122	9	Versuch's Souvignier gris 2022 Vin de Pays Suisse	Weingut FiBL, Frick weingut.fibl.org

Schlussrangierung der Weine aus der Prämierungsdegustation vom 11. Januar 2024.

tionsrunde anhand von zwei Weinen vor Beginn der Prämierungsdegustation zusammenhängen dürfte.

FAZIT ZUR SORTE SOUVIGNIER GRIS

Grundsätzlich stiessen die Souvignier-gris-Weine bei beiden Jurys auf grosse Akzeptanz. Die Vielfalt der sensorischen Ausdrucksformen hat die Degustierenden durchaus beeindruckt. Einzig die Wildcard (rote Box in Abb. 4) sorgte ein Stück weit für Irritationen und in der Folge für die mit Abstand grösste Streuung der Bewertungen.

Es deutet aber vieles darauf hin, dass Souvignier gris über ein facettenreiches und entwicklungsfähiges Ausdrucksspektrum verfügt und in mehrfacher Hinsicht sensorisch be-

lastbar ist. Die Weine können sich dank kräftiger Grundstruktur auf das Süsse/Säure-Spiel einlassen, vermögen im Holzfass bei guter aromatischer Grundausstattung an Komplexität zuzulegen und sind in der Lage, dank ihrer sensorischen Elastizität verschiedene Konsumentengruppen anzusprechen. Eine önologische Herausforderung sind die durch die Traubenreife verursachten hohen Alkoholgehalte (12.5–14.0 Vol.-%, Mittelwert: 13.3 Vol.-%) und die vinifikationsbedingt häufig ausgeprägte Herbe, die eine sorgfältige Einbindung ins sensorische Weingefüge erfordert.

DANK

Wir danken der Müller-Thurgau Stiftung für die finanzielle Unterstützung, dem Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) für die

Nutzung der Infrastruktur und den am Wettbewerb teilgenommenen Weinbaubetrieben. 



Peter Schumacher

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

spet@zhaw.ch

Hans Bättig, Bättig Weinkonzepte GmbH
Jonas Inderbitzin und Thierry Wins,
Agroscope, Wädenswil

MÜLLER-THURGAU-JUBILÄUMSJAHR WIRFT SEINE SCHATTEN VORAUSS

Im kommenden Jahr jährt sich zum 175. Mal der Geburtstag des weltbekannten Rebenzüchters und Forschers Hermann Müller-Thurgau. Zu seinen Ehren sollen 2025 viele Veranstaltungen, Publikationen und Events stattfinden. Ein Organisationskomitee (OK) ist gebildet, nun gilt es, das nötige Kapital für die Umsetzung der Ideen zu generieren.

Bereits seit Wochen treffen sich Delegierte aus verschiedenen Kantonen (ZH, TG, SH) und von Institutionen (Müller-Thurgau Stiftung, Agroscope, Brachenverband Deutschschweizer Wein, Weinbaumuseum Au, ZHAW, O+W), um das Müller-Thurgau-Jubiläumsjahr zu planen und möglichst viele unterschiedliche Projekte in den Bereichen Wein-, Obst- und Gemüsebau aus der Taufe zu heben. Geplant sind zum Beispiel eine Nachstellung des berühmten Traubenschmuggels aus dem Jahr 1925, als illegalerweise hunderte Riesling-Silvaner-Reben über den Bodensee geschmuggelt wurden. Daneben soll es auch verschiedene Ausstellungen, einen Festakt mitsamt Festschrift und einen Dokumentarfilm geben, die das breite und bis heute gültige Schaffen des Thurgauer Forschers würdigen. Ohne Müller-Thurgau gäbe es die heutige Deutschschweizer Wein- und Obstbranche wohl nicht. Ebenso wären viele bahnbrechende Forschungserfolge der Ingenieur-

schule, heute Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), und der Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil, heute Agroscope, nie realisiert worden. Müller-Thurgau, der zwischen 1891 und 1925 auch Chefredaktor der vorliegenden Zeitschrift war, hat unzählige wissenschaftliche Beiträge

geschrieben und sich im wissenschaftlichen Kontext unsterblich gemacht. Dennoch weiss man über seine private Seite relativ wenig. Bekannt ist, dass er zusammen mit seiner Gemahlin drei Töchter hatte, deren zwei auch selber wieder Kinder auf die Welt brachten. Ausserdem war Müller-Thurgau im Schweizer Alpenclub aktiv.

Das OK sucht

Folglich sucht das OK nach Dokumenten, Geschichten, Originalskizzen und Fotos, die mit Müller-Thurgau in Zusammenhang gebracht werden können. Wahrscheinlich gibt es auch in einigen Familien noch Andenken und allenfalls Gegenstände, die dem Jubilar zugeschrieben werden können. Es wäre wunderbar, für die Ausstellung oder den Dokumentarfilm noch originale Objekte aus der Zeit zwischen 1890 und 1925 zu finden, um sie einer breiten Öffentlichkeit zeigen zu können.

Haben Sie Kenntnis über solche Gegenstände, über Zeichnungen und Bilder und/oder sind Sie ein Nachkomme von Hermann Müller-Thurgau, so würden wir uns über Ihre Kontaktaufnahme freuen: info@obstundwein.ch, +41 (0)76 329 22 70. 



Der Tägerwiler Botaniker und Forscher Hermann Müller-Thurgau (1850–1927). (© zVg)

O+W