

# Rotweine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten

In den letzten Jahren sind verschiedene Rebsorten mit einer beschränkten Pilzwiderstandsfähigkeit (Piwi) – insbesondere Mehltautoleranz – auf den Markt gekommen. Im folgendem Artikel geht es nicht um eine Bewertung der Anbaueigenschaften von Piwi-Sorten oder die Auswirkungen der neuen Anbauformen auf die Umwelt. Der Beitrag beschränkt sich vielmehr auf die Darstellung von Beobachtungen und Erfahrungen zum Ausbau von Wein aus solchen Sorten. So stellt bereits die Reifebestimmung oft ein Problem dar, da sich die neuen Rebtypen von den klassischen Sorten in Bezug auf die Farbtiefe, den Saftanteil und den pH unterscheiden. Aber auch vor und während der Gärung und beim Ausbau ist den oft anders gearteten Voraussetzungen dieser Neuankömmlinge Rechnung zu tragen.

JÖRG WIEDEMANN, BADISCHER WINZERKELLER BREISACH  
UND ARMIN SÜTTERLIN, ERSTE MARKGRÄFLER WINZERGELOSSEN-  
SCHAFT SCHLIENGEN-MÜLLHEIM  
[suetterlinarmin@hotmail.com](mailto:suetterlinarmin@hotmail.com)

um ein breiteres Marktsegment bedienen zu können. Es erscheint nicht sinnvoll oder opportun, einen neuen Weintyp zu kreieren, der dem bisherigen sehr ähnlich ist und ihn damit letztlich konkurrenziert.

**P**ilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) besitzen eine durch klassische Kreuzungszüchtung erreichte Toleranz gegen Echten und Falschen Mehltau. Ihre Widerstandsfähigkeit ist nicht absolut, sondern je nach Sorte und Standort mehr oder weniger ausgeprägt. Alle über den Mehltau hinaus gehenden Pilzkrankheiten oder Pflanzenschädlinge wie Botrytis, Milben und Insekten können wie bei den herkömmlichen Rebsorten auftreten. Das heisst, gegenüber diesen Beeinträchtigungen sind in der Regel Pflanzenschutzmassnahmen notwendig.

Die Betriebe, in denen die Autoren als Önologen tätig sind, sehen in der Erzeugung von Piwi-Weinen eine sinnvolle Ergänzung zum bestehenden Rotweinsortiment. Traditionell nehmen die Rotweine vom Blauen Spätburgunder (in der Schweiz Blauburgunder) bei den Verkaufszahlen den vordersten Platz ein. In beiden Betrieben ist er die am meisten angebaute Rebsorte (40 bis 45%). Die daraus produzierten Spätburgunder-Rotweine präsentieren sich fruchtig (Kirschnoten mit Brombeeraromen), samtig, mit weichen Tanninen. In Ergänzung hierzu sollte jeweils ein weiterer Rotweintyp etabliert werden, der sich deutlich vom bisherigen Rotweinstil abgrenzt,

## Das Marktpotenzial von Piwi-Sorten

Jeder Weinbaubetrieb wird sich vor der Pflanzung neuer Reben genau überlegen, welche Weine von den Kunden bevorzugt werden. Es stellt sich die Frage nach der Vermarktungsfähigkeit. Daraus entsteht ein klares Weinprofil, das aus einer oder mehreren Rebsorten erzeugt werden kann. Wenn bei der Vermarktung Zusatzhinweise zu einer umweltschonenderen Arbeitsweise angebracht werden können, kann dies Vermarktungsvorteile bringen. Unsere Erfahrungen belegen aber, dass diese Hinweise alleine kaum Argumente für einen erfolgreichen Weinverkauf sind.

In Baden (D) wurden im Jahr 2003 zirka 1.1 Mio. Liter Regent erzeugt, aber lediglich zirka 300 000 Liter unter der Rebsortenbezeichnung verkauft. Sicherlich fanden auch grössere Mengen in Rotwein-Cuvées Verwendung, der grösste Teil wurde aber in Spätburgundern (15% Verschnittmöglichkeit) verschnitten. Zur Zeit werden Regent-Rotweine offen zu geringsten Preisen angeboten, das heisst, dass das Angebot die Nachfrage deutlich überschreitet. An diesem Beispiel zeigt sich klar, dass Vorteile beim Anbau nicht mit guten Vermarktungserfolgen gleichzusetzen sind.

| Sortenname  | Typen-einteilung | Austrieb        | Blüte     | Ernte            | Beerengrösse/-dichte | Most-gewicht       | Fäulnis         |
|-------------|------------------|-----------------|-----------|------------------|----------------------|--------------------|-----------------|
| Baron       | Pinot-Typ        | wie Pinot       | wie Pinot | etwas vor Pinot  | mittel / gering      | wie Pinot          | sehr gering     |
| Monarch     | Pinot-Typ        | etwas vor Pinot | wie Pinot | wie Pinot        | mittel / sehr gering | geringer als Pinot | sehr gering     |
| Cab. Carbon | Cabernet-Typ     | wie Pinot       | wie Pinot | 14 T. nach Pinot | klein / gering       | wie Pinot          | gering          |
| Cab. Carol  | Cabernet-Typ     | nach Pinot      | wie Pinot | 10 T. nach Pinot | mittel / mittel      | wie Pinot          | mittel bis hoch |
| Cab. Cortis | Cabernet-Typ     | wie Pinot       | vor Pinot | 7 T. vor Pinot   | mittel / gering      | über Pinot         | mittel / gering |

## Eigenschaften von Piwi-Sorten

Im Folgenden werden einige Eigenschaften der am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gekreuzten Piwi-Sorten Baron, Monarch, Cabernet Carbon, Cabernet Carol und Cabernet Cortis beschrieben. Diese Reben zeigen in jungen Jahren sehr schnell guten Wuchs. Dadurch kann der Winzer versucht sein, bei der Nährstoffversorgung etwas zurückhaltend zu sein und damit Düngermengen zu geben, die sich dann in der Zukunft als zu gering erweisen. Dadurch können die Extraktwerte der Weine leiden. Weiterhin ist zu beachten, dass Piwi nicht gleichbedeutend mit «kein Pflanzenschutz» sein kann. Wie erwähnt ist die Widerstandsfähigkeit auf wenige Pilzkrankheiten begrenzt, alle anderen Schädigungen sind zu bekämpfen. Es darf nicht sein, dass das Lesegut für die Rotweinbereitung mit allen möglichen Mikroorganismen infiziert ist. Wie immer bei der Maischegärung gilt auch hier der Grundsatz, dass nur absolut reifes und gesundes Lesegut verarbeitet werden soll.

Im Jahr 2004 zeigten die genannten Sorten (wie übrigens andere Sorten auch) eine deutliche Neigung zu Stiellähme. Die Trauben blieben in der Entwicklung stecken, die daraus gewonnenen Moste waren weitgehend mit Nährstoffen unterversorgt, was dann auch zu unreifen, grasigen Weinen führte. Im Jahr 2003 war andererseits oft zu beobachten, dass die Beeren dieser Sorten sehr schnell eintrockneten, was dann zu Problemen bei der Verarbeitung führte.

## Schwierige Reifebestimmung

Grundsätzlich gilt für alle Sorten, dass die Zeitspanne zwischen Vollreife und Überreife sehr kurz ist. Schnelle Ernteentscheidungen sind nötig. Hier gilt es im Vorfeld die betrieblichen Kapazitäten genau zu erfassen und realistisch zu planen. Der Blaue Spätburgunder verzeiht einen nicht ganz optimalen Erntezeitpunkt besser. Die Piwi-Sorten blenden oft durch einen hohen Zuckergehalt, die phenolische Reife ist aber oft noch nicht erreicht, was bei einer Ge-

schmacksprobe leicht durch adstringierende Eindrücke wahrgenommen werden kann. Aufgrund der oft hohen Farbwerte kann sich eine genaue Mostgewichtsmessung zur Reifeermittlung als sehr schwierig erweisen. Refraktometermessungen im Weinberg zeigen oft ein falsches Bild. Bei früh reifenden Sorten ist meist ein starker Wespenbefall zu beobachten, der zu unerwünschten mikrobiologischen Belastungen führt. Oder es liegt zum Erntezeitpunkt eine Überreife vor, die einen reduktiven Weinausbau provoziert. Braunfärbungen und Oxidationen am Stock sind visuell kaum feststellbar, die Weine zeigten sich später aber gezeichnet durch diese Vorbedingungen.

Bei allen Sorten liegt der pH-Wert im oberen Bereich, was neben mikrobiologischen Gefahren auch die Wirksamkeit der schwefligen Säure beeinträchtigt. Da die meisten Sorten kleine bis mittlere Beerengrößen aufweisen, muss (falls beabsichtigt) die Pumpfähigkeit der Maische berücksichtigt werden. Es ist auch beim Saftentzug Vorsicht geboten. Durch den geringeren Saftanteil wird die Pumpfähigkeit weiter verschlechtert. Auch steigt durch den höheren Hautanteil der pH-Wert nochmals um 0.1 bis 0.2 Einheiten an!

Grundsätzlich gilt, dass durch Maischeerhitzung von Piwi-Ausgangsmaterial recht fruchtige Rotweintypen erzeugt werden können, unreife Phenolstrukturen zeigen sich harmonischer. Auch wird oft ein unreifer Hybridton vermieden. Wie erwähnt muss aber der Pumpfähigkeit der Maische grosse Beachtung geschenkt werden. Falls notwendig muss mit einem kräftigen Spätburgunderanteil nachgeholfen werden. Dadurch erhält man allerdings unter Umständen Rotweine, die in ihrem Geschmacksprofil nahe beim Burgunder liegen können.

Nach unseren Beobachtungen eignen sich die genannten Sorten weniger für die Bereitung von fruchtigen Roséweinen.

## Maischegärung

Durch Maischegärung werden Weintypen erzeugt, die sich oft durch eine kräftige Phenolstruktur auszeichnen. Kleinbeerige Sorten können auch hier Probleme



Monarch.



Cabernet Carbon.



Cabernet Cortis.

Baron. (Alle Fotos:  
Staatliches Wein-  
bauinstitut Freiburg)



verursachen. Bei der offenen Büttengärung lässt sich die Maische schlecht unterstossen, die zerklüftete Oberfläche des Maischehuts ist besonders anfällig gegenüber Sauerstoff und Mikroorganismen. Die Probleme können auch bei so genannten Maischetauchern auftreten. Auch hier kann Abhilfe durch einen kräftigen Saftanteil einer anderen Sorte geschaffen werden.

Leider zeigen sich die Piwi-Sorten in punkto Pressbarkeit auch nicht immer von der besten Seite. Zugefahrene Pressen waren in der Vergangenheit keine Seltenheit. Das Resultat war ein recht hoher Trubgehalt im Wein, der wiederum die Filtrierbarkeit stark beeinflusste.

Aufgrund der beschriebenen schwierigen Mostgewichtsmessung ist eine Alkoholkontrolle bei der abklingenden Gärung wichtig, um alkoholarme Rotweine zu vermeiden. Auch der Barriqueausbau muss sehr genau kontrolliert werden. Hier verbirgt sich eine nicht zu unterschätzende Gefahr des Zäh- und Lindwerdens durch die beschriebenen Vorbedingungen, insbesondere bezüglich pH-Wert. Die SO<sub>2</sub>-Bestimmung durch einfache Titration ist aufgrund der kräftigen Farbe meist nicht möglich. Der Anteil an Reduktionen darf nicht unterschätzt werden: Es wurden bis zu 90 mg/L festgestellt. Auch ergaben sich Anzeichen für einen verzögerten biologischen Säureabbau.

Aufgrund der Vorbedingungen wird zu einem schnellen ersten Abstich geraten. Die Filtration war oft sehr schwierig, unabhängig von der Maischebehandlung.

Aufgrund unserer Erfahrungen lassen sich die Piwi-Sorten in zwei Gruppen einteilen:

- Die Cabernet-Typen zeigen oft grüne Paprikanothen und benötigen eine höhere Reife (90–95 °Oe), um als eigener Weintyp bestehen zu können. Sie eignen sich eher für eine Barriquereifung, «schreien» zum Teil danach.
- Die Pinot-Typen präsentieren sich im Aromenspektrum oft etwas feiner, zarter und filigraner. Sie benötigen – und vertragen dadurch auch – etwas weniger Barrique.

## Der Ausbau von Rotweinen aus Piwis

Beim Weinanbau und -ausbau von Piwi-Sorten müssen einige Grundsätze beachtet werden. Zuerst muss sich der Betriebsleiter im Klaren sein, was er will. Weder im Weinberg noch im Keller vertragen diese Sorten laienhaftes Arbeiten. Werden alle Grundsätze berücksichtigt, zeigen sich die Weine viel versprechend mit gutem Potenzial. Sollten sich diese Weine am Markt aber nicht durchsetzen, sind die Piwi-Sorten nur bedingt geeignet, um im Spätburgunder verschnitten zu werden. Aufgrund der geringeren Deckkraft der aktuellen Sorten muss ein hoher Anteil von Deckwein zugegeben werden, was den Spätburgunder (zu) deutlich verändert.

## RÉSUMÉ

### Des vins rouges obtenus de cépages résistants aux champignons

*Les vins rouges obtenus de vignes résistantes aux champignons représentent une option intéressante pour une exploitation vinicole qui cherche à innover en complétant son style de vins rouges déjà connu par une alternative différente. Partant d'une idée précise du type de vin recherché, il faudra choisir une méthode d'élevage appropriée. D'après les expériences faites par les auteurs, ce choix sera particulièrement important pour les vins rouges obtenus par ces nouvelles variétés de plants si l'on veut éviter que les vins ainsi produits ne s'écartent du profil recherché. L'article rapporte une série d'observations et d'expériences liées à l'élevage de vins provenant de cépages résistants aux champignons. Souvent, les difficultés commencent à la détermination de la maturité, puisque les nouveaux cépages se distinguent fréquemment des variétés classiques en matière d'intensité de la coloration, de pourcentage de jus et de valeur pH. De même, il faut prendre en compte le comportement souvent différent des « nouveaux venus » avant et après la fermentation et plus tard, pendant l'élevage du vin.*