



SOUVIGNIER GRIS: PRAXISVERSUCHE MIT UNTERSCHIEDLICHEN ERNTETERMINEN

Im ersten Teil des Artikels über Sauvignier gris wurden die Erfahrungen aus der Praxis präsentiert (SZOW 08/21, S. 16–18). In diesem zweiten Teil werden die Resultate der Praxisversuche aus den Jahren 2019 und 2020 vorgestellt, die im Rahmen einer Bachelor-Arbeit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Zusammenarbeit mit dem Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) auf der Halbinsel Au durchgeführt wurden.

Auf der Halbinsel Au befindet sich an einer Südlage mit 30 % Neigung eine knapp 1 ha grosse Parzelle. Es handelt sich um einen lehmigen Sandboden mit 4 bis 4,5 % Humus und einer mittleren Tiefgründigkeit von ca. 1 m. Im Jahr 2016 wurde sie mit der Sorte Sauvignier gris auf der Unterlage 3309 bestockt. Der Pflanzabstand beträgt 0,9 × 2 m.

Datum	°Oe	pH	Tit.r.GS g/L	WS g/L	AS g/L	NH3 mg/L	Nopa mg/L
04.09.19	66.4	2.74	15.1	10.6	5.7	50	97
09.09.19	71.5	2.78	13.6	10.0	4.6	36	96
16.09.19	79.5	2.99	11.3	9.8	3.5	37	123
20.09.19	87.1	3.02	11.3	8.7	4.2	29	141
04.10.19	91.5	2.99	9.6	8.9	2.8	29	155
08.10.19	85.4	3.17	8.6	6.7	4.0	20	153
14.10.19	90.8	3.26	9.0	7.4	3.4	32	202

Tab. 1: Mostanalysen 2019.

Datum	°Oe/ FTIR	pH	Tit.r. GS g/L	WS g/L	AS g/L	NH3 mg/L	Nopa mg/L	Beeren- gew. g
07.09.20	86.1	2.91	11.6	9.9	3.8	5	44	1.37
21.09.20	96.7	3.03	8.8	8.1	3.1	3	60	1.41
13.10.20	101.9	3.03	7.2	6.3	3	4	82	1.45

Tab. 2: Mostanalysen 2020.

2020 war ein sehr frühreifes Jahr. Der Huglin-Index lag mit 1973 leicht über dem Schnitt der letzten sechs Jahre (1875), während der Index 2019 mit 1810 leicht unterdurchschnittlich war. Dies zeigt sich entsprechend in den tieferen Zucker- und höheren Säuregehalten der Moste von 2019 im Vergleich zu 2020 (Tab. 1 und 2). In seiner Bachelor-Arbeit untersuchte Joshua Schäpper den Einfluss des Erntetermins auf die Weinqualität. Bei den Ernteterminen 1 und 2 wurden mit 85 bzw. 95 °Oe die angestrebten Zuckergehalte erreicht (Tab. 2). Trotz der drei Wochen späteren dritten Ernte blieben die Zuckerwerte mit 101,9 °Oe unter den angestrebten 105 °Oe. Die Abnahme der Weinsäure ist wahrscheinlich auf den

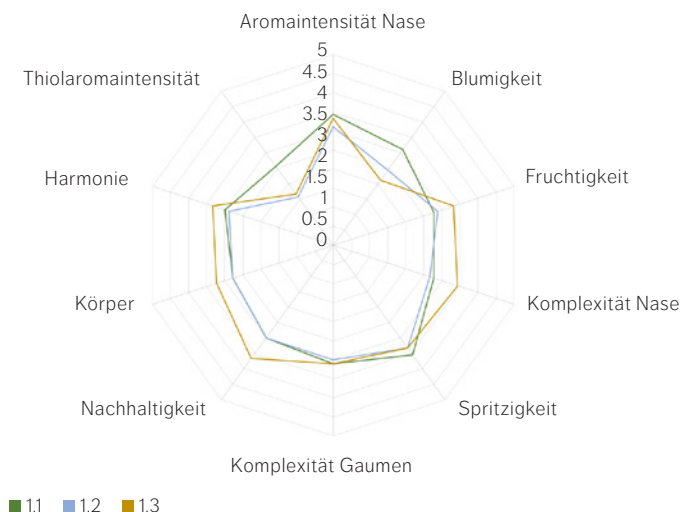


Abb. 1: Sensorische Beurteilung der Jungweine des ersten Erntetermins.

Verdünnungseffekt zurückzuführen, da die Beeren beim letzten Erntetermin leicht schwerer waren.

Die jährliche Niederschlagsmenge lag 2020 mit 937 mm knapp 200 mm tiefer als in den letzten sechs Jahren. Vor allem die trockene Witterung während der Traubenreife verminderte die Aufnahme von Stickstoff, sodass sehr tiefe Werte für den hefeverwertbaren Stickstoff (NOPA) gemessen wurden, die deutlich unter dem empfohlenen Wert von 120 mg/L lagen. Auch bei anderen weissen Sorten, wie zum Beispiel Sauvignon blanc, Müller-Thurgau oder Kerner, wurden 2020 auf der Au Werte unter 100 mg/L gemessen. Das Jahr 2019 war hingegen mit 1197 mm deutlich regenreicher, sodass die NOPA-Werte beim letzten Erntetermin über 200 mg/L lagen.

Erntezeitpunkt	Code	Standzeit	Gärtemperatur	Hefe
7.9.2020	1.1	keine	18 °C	1895 C
	1.2	keine	12 °C	Freddo
	1.3	4h (4 °C)	18 °C	1895 C
21.9.2020	2.1	keine	18 °C	1895 C
	2.2	ohne	12 °C	Freddo
	2.3	4h (4 °C)	18 °C	1895 C
	2.4	18 h	18 °C	Lalvin R2
13.10.2020	3.1	18 h	18 °C	Lalvin R2

Tab. 3: Vinifikationsvarianten 2020.

Variante	pH	TitrgS g/L	WS g/L	AS g/L	Zucker g/L	Gluc g/L	Fruc g/L	MS g/L	BS g/L	Fl. Säure g/L	Glycerol g/L	Ethanol Vol.-%	Extrakt g/L
1.1	3.20	6.6	3.5	0.3	0.6	0.2	0.4	2.1	0.6	0.60	5.7	11.8	20.8
2.1	3.22	7.3	3.6	2.7	4.0	0.2	3.8	0.1	0.6	0.40	6.9	13.9	26.2
3.1	3.48	5.6	2.5	0.4	1.2	0.4	0.8	2.0	0.9	0.50	8.6	14.0	23.8

Tab. 4: Weinanalysen 2020.

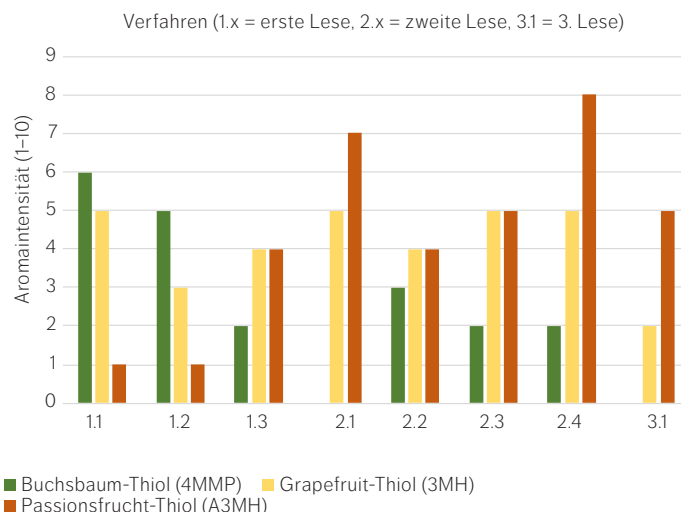


Abb. 2: Sensorisch festgestellte Thiole.

Weinanalysen und sensorische Beurteilung der Weine 2020

In der Bachelor-Arbeit wurden für die drei Erntetermine insgesamt acht verschiedene Vinifikationsvarianten untersucht (Tab. 3). In der Tabelle 4 sind die Weinanalysen der Varianten 1.1, 2.1 und 3.1 exemplarisch für die drei Erntetermine aufgeführt. Wie aufgrund der Mostanalysen zu erwarten war, erreichten die Weine der zweiten und dritten Weinlese ca. 2 Vol.-% mehr Alkohol als diejenigen des ersten Erntetermins. Die Gesamtsäure lag bei allen Weinen des zweiten Erntetermins höher, weil diese den biologischen Säureabbau (BSA) nicht durchgemacht hatten. Die Variante 2.1 wurde nicht vollständig durchgegoren, sodass 4 g Restzucker übrigblieben. Beide Punkte müssen bei der Interpretation der sensorischen Beurteilung berücksichtigt werden.

Beim sensorischen Vergleich wurden die Weine des zweiten Erntetermins mit 3.42 von fünf Punkten im Schnitt besser eingestuft als die des ersten Erntezeitpunkts mit 2.97 Wertungspunkten. Die Weine des ersten Termins bei 85 °Oe wurden als weniger komplex, körperreich, aromatisch und harmonisch empfunden. Dies trifft vor allem auf die Varianten 1.1 und 1.2 ohne Standzeiten zu (Abb. 1). Die Variante 1.3 mit einer Standzeit von vier Stunden war im Vergleich fruchtiger, komplexer und harmonischer. Dies zeigt, dass auch beim frischen Weinstil des Typs Sauvignon blanc eine kurze Standzeit qualitätsfördernd sein kann. Die Weine des ersten Erntetermins waren geprägt von den Buchsbaum- und Grapefruit-Thiolen, erreichten aber insgesamt tiefere Thiol-Gehalte als die Weine des zweiten und dritten Erntetermins (Abb. 2).

Bei den Weinen des zweiten und dritten Erntetermins wurde die Variante 2.1 ohne Standzeit (Gärtemperatur 18 °C und Hefe 1895C) am besten beurteilt. Dieser Wein wurde als intensiver, komplexer

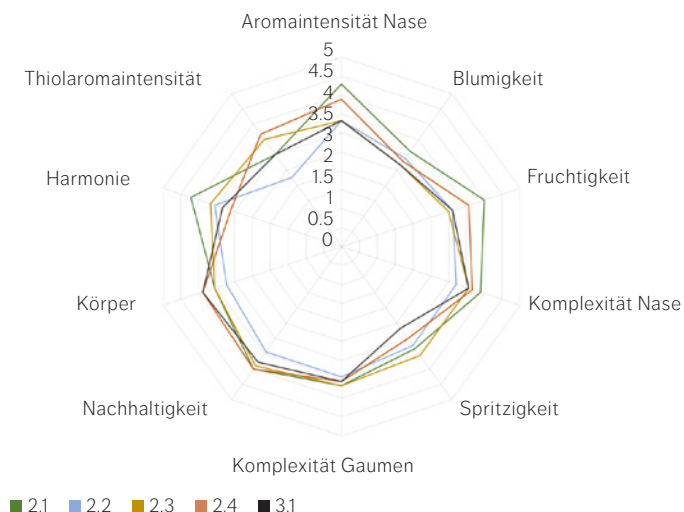


Abb. 3: Sensorische Beurteilung der Weine des zweiten und dritten Erntetermins.

DANK

Wir danken Joshua Schäpper für die Mitarbeit im Rahmen seiner Bachelor-Arbeit und dem WBZW für die Zusammenarbeit.



PETER SCHUMACHER

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften,
Wädenswil
peter.schumacher@zhaw.ch

Katie Mackie-Haas und Thierry Wins, Agroscope

ANZEIGEN

Pumpsysteme

Pumpen für alle Fälle!

Wälchli Maschinenfabrik AG ■ www.waelchli-ag.ch

RUBI

ist: Kork, weiche Chemie und... nichts anders.

Rubi ist ein Kork Feingranulat, einzelstück hergestellt, aus Korkmark.

- Frische der Aromen,
- Feinheit,
- Neutralität,
- Sicherheit,
- Kein Korkgeschmack

JEAN-PAUL GAUD SA
Rue Antoine-Jolivet 7
CP 1212 - 1211 Genève 26
Tél. +41 (0) 22 343 79 42

www.gaud-bouchons.ch

Vitisan

Der Schwefelersatz gegen Echten Mehltau

- Gute Verträglichkeit und Wirkung
- Auf der Basis von Kaliumbikarbonat
- Preiswert

Andermatt Biocontrol Suisse AG
Stahlermatten 6 • 6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 • www.biocontrol.ch