

Prüfung neuer pilzwiderstandsfähiger Rotweinrebsorten auf ihre Anbaueignung in Franken

Schwab, A. und Knott, R.¹

Keywords: pilzwiderstandsfähige Rebsorten, Anbaueignung, Weinqualität

Abstract

Five new fungus-tolerant grape varieties were tested from 2005 to 2010 in comparison to Merlot in Franconia/Germany. Crossings with Cabernet Sauvignon showed different ripening behavior, and aroma expression. Cabernet Carbon presented a full-bodied wine, whereas Cabernet Coral ranged sensorically near his cross parent Cabernet Sauvignon. Reberger as a very early ripening variety reached often plummy notes. All 5 varieties are not totally fungus resistant and need some plant protection depending on the yearly infection conditions. In specific years the tested Cabernet crossings had problems with stem dieback and bunch rot. Cabernet Carol and Cabernet Cortis reached the best results in relation to Merlot.

Einleitung und Zielsetzung

Zur Bewertung neu gezüchteter Rebsorten ist der mehrjährige, vergleichende Anbau im entsprechenden Weinbaugebiet notwendig, in dem sie später angepflanzt werden sollen. Eine exakte, mehrjährige und unabhängige Standortprüfung liefert für die Weinbauliche Praxis im Vergleich zu bereits angebauten, ähnlichen Rebsorten mit entsprechendem Reifezeitpunkt eine profunde Anbaubewertung. Die ausgewählten Rebsorten weisen eine mittlere bis gute Pilzwiderstandsfähigkeit auf. Aufgrund der bereits bekannten Pilzfestigkeit wurden besonders andere Anbauschwächen und die Weinqualität in den Mittelpunkt der vorliegenden Sortentestung gestellt.

Methoden

Die 5 neuen PiWi-Sorten wurden von 2005 bis 2010 am Standort Veitshöchheimer Wölflein, einer SW-Hanglage mit mittelgründigem Muschelkalkboden in 3-facher Wiederholung getestet. Die Pflanzung erfolgte 2002 mit jeweils 125 Rebstöcken pro Sorte auf der Rebunterlage SO4. Der Anschnitt lag bei 3,5 Augen/m². Die Rebsorten wurden je nach Infektionsdruck 1-2 mal mit im Ökologischen Weinbau zugelassenen Mitteln behandelt. Der stärker auftretende Stiellähmebefall wurde bonitiert. Ab dem Erntejahr 2005 wurden zur optimalen Reife der Trauben Erntemenge, Zuckergradation in °Oechsle, Mostsäure und pH-Wert gemessen. Die Rebsorten wurden nach Abbeurung in offenen 200 l Bütten mit der gleichen Hefe vergoren. Während der Gärung wurde die Maische des Öfteren untergestoßen. Nach Gärung wurde abgepresst und der Jungwein in 100l Edelstahltanks gelagert. Eine Lagerung im Holzfass fand nicht statt. Die sensorische Bewertung der Weine erfolgte nach einer 4-5 monatiger Lagerung im Glasballon bzw. auf Flasche nach dem DLG-5-Punkte-Schema.

¹ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209, Veitshöchheim, Deutschland, arnold.schwab@lwg.bayern.de, reiner.knott@lwg.bayern.de, www.lwg.bayern.de

Ergebnisse und Diskussion

Wie aus Tab.1 hervorgeht, wurden die Freiburger Neuzüchtungen mit Erbgut der spät-reifenden Rebsorte Cabernet Sauvignon (C. Carbon, C. Carol, C. Cortis) im Mittel der 6 Jahre sensorisch ähnlich bewertet wie die Vergleichssorte Merlot. Die mittleren Erträge lagen ebenso auf ähnlichem Niveau, wenn auch die Mostgewichte teilweise signifikant unterschiedlich waren. C. Cortis erreichte dabei die höchsten Mostgewichte bei einer moderaten Mostsäure.

Tabelle 1: Ertrag (kg/ar), Mostgewicht, Mostsäure, Stiellähmebonitur, Lesedatum und Verkostungsbepunktung der 5 neuen Rebsorten im Vergleich zur Rebsorte Merlot am Standort Veitshöchheimer Wölflein im Mittel der Jahre 2005 bis 2010

Rebsorte	Mittelwerte von 2005-2010			Weinbewertung			
	Ertrag kg/ar	Mostgewicht °Öchsle	Säure g/l	Verkost.	Mittelwert	Bonitur	mittleres
				Anzahl	DLG-Zahl 1 bis 5	Stiellähme 1 bis 9	Lesedatum
Merlot	66,8 a	94 ab	7,3 c	16	2,28	1,29	9. Okt.
Cab. Carbon	68,4 a	86,5 c	9,0 b	8	2,17	2,71	14. Okt.
Cab. Carol	65,4 a	88,8 bc	11,8 a	14	2,21	3,57	25. Sept.
Cab. Cortis	60,2 a	97,5 a	8,9 bc	15	2,12	4,43	24. Sept.
Prior	73,3 a	86,3 c	9,2 bc	8	1,95	1,57	10. Okt.
Reberger	53,2 a	93 ab	8,2bc	12	2,02	2,71	17. Sept.

abc) bei ungleichen Buchstaben signifikant für $P < 0.05$

Cabernet Carbon ist deutlich später reif und C. Carol säurelastiger als Merlot. Für beide Sorten sind höherwertige Südlagen Voraussetzung um ein reifes, säure- und phenolbalanciertes Lesegut zu erhalten. Die von Jörger *et al.* (2004) bereits erwähnte Schwäche für Stiellähme zeigte sich besonders in 2006 bei Cortis und Carol die im Extremfall zu hohen Ernteaufällen führen kann (Tab. 1). Die Pilzfestigkeit ist bei allen 3 Rebsorten nicht ausreichend um gänzlich ohne Pflanzenschutzmaßnahmen auszukommen. Eine mehrmalige Applikation von im ökologischen Weinbau zugelassenen Präparaten ist deshalb sinnvoll. Die Rebsorte Reberger des Julius-Kühn Instituts für Rebenzüchtung am Geilweilerhof ist sehr früh reif und damit auch einem erhöhtem Risiko für Vogel- und Wespenfraß ausgesetzt. Die Rebsorte Prior zeigte zwar den geringsten Stiellähmebefall, konnte jedoch in der Weinausprägung nicht überzeugen.

Die Farb- und Gerbstoffausprägung war bei C. Carbon am intensivsten. Bei Cabernet Cortis traten des Öfteren Bitternoten im Wein auf, was auf die erhöhte Stiellähmeanfälligkeit zurückgeführt werden kann.

In der weinsensorischen Bewertung überzeugte C. Carbon mit Brombeer- und Cassisnoten bei rundem, vollmundigem Körper. Cabernet Carol liegt mit seinen Paprika- und Cassisaroma und Duftnuancen an Kaffee und Vanille sehr nahe am Kreuzungselter Cabernet Sauvignon. Cortis ähnelt dem C. Carbon wobei jedoch die Bittertöne störend wirken. Reberger erreicht durch seine sehr frühe Reife häufig pflaumige, überreife Aromennoten.

Literatur

Jörger V., Boos M. und B. Ludewig. (2004): Leistungsmerkmale von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, Der Badische Winzer, Juli 2004: 26-31.