

# Viognier

**Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim**

**Der Viognier Hype „begann vermutlich in Kalifornien, wo es ein paar Weinhändler gab, denen der Cabernet-Chardonnay-Highway zu langweilig war“** führt Oz Clarke in seinem Lexikon der Rebsorten aus.

Die Rebsorte Viognier aus dem oberen Rhonetal, war in ihrem Anbaugebiet Condrieu bis 1965 auf eine Restfläche von ca. 8 bis 10 ha zusammengeschmolzen. Um 1970 wurde sie wiederentdeckt und ist über Kalifornien in die Weinländer der südlichen Hemisphäre gelangt. In Kalifornien und Washington stehen heute rund 1.500 ha, in Australien ebenfalls rund 1.500 ha, in Neuseeland rund 170 ha und auch in Südafrika und Südamerika nimmt die Anbaufläche zu. In Frankreich werden mittlerweile wieder, hauptsächlich in Mittelmeerbereich, ca. 3.500 ha Viognier angebaut. Weltweit liegt die Anbaufläche bei rund 7.000 ha. In Deutschland werden derzeit 4 ha und in Bayern 0,1 ha angebaut. Neben Chardonnay und Sauvignon Blanc ist Viognier eine weitere weisse französische Rebsorte die aufgrund ihrer Kombination von Fruchtaromen und stabiler Säure weltweit Beachtung findet.

Die Weine der Sorte sind meist duftig, mit Anklang an Aprikose, Pfirsich, reifer Apfel, Mango, Honig, Schafgarbe, Lindenblüten. Die Weine sind stoffig, dicht, vollmundig, z.T. alkoholisch mit ansprechender Säure. Der Ausbau bzw. die Lagerung erfolgt in den Anbaugebieten in Amerika, Südafrika, Australien und Neuseeland derzeit überwiegend im Barrique.

Durch den fortschreitenden Temperaturanstieg erlangen duftige Weissweinsorten aus den wärmeren Klimaräumen auch bei uns verstärkte Aufmerksamkeit. Bei wärmen Witterungsbedingungen in der Reife kommt dem Säureerhalt eine immer größere Bedeutung zu. Viognier, wie Chardonnay ein Kind des Südens, ist säurestark und vermittelt mit seinen Fruchtaromen eine prüfenswerte Rebsorte für unser Anbaugebiet, besonders in Hinblick auf den prognostizierten Klimawandel.

In einer warmen Süd-Steillage des Thüngersheimer Scharlachbergs auf Muschelkalkboden wurden bereits 2003 säurestärkere internationale Rebsorten für einen vergleichenden Anbaueignungsversuch angepflanzt und ab 2006 ausgewertet.

| Sorte<br>Bezeichnung        | Jahrgang 2009   |                 |              |             | Durchschnitt    |                 |              | Alle Verkostungen |               |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|--------------|-------------|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|---------------|
|                             |                 |                 |              |             | 2006            | bis             | 2009         |                   |               |
|                             |                 |                 |              |             | Anzahl          | 4               | Jahre        | Σ                 | Ø<br>DLG-Zahl |
| Viognier Kl. 642            | Ertrag<br>kg/ar | Qual.<br>Öchsle | Säure<br>g/l | pH-<br>Wert | Ertrag<br>kg/Ar | Qual.<br>Öchsle | Säure<br>g/l |                   |               |
|                             | 62,8            | 112             | 7,2          | 3,50        | 116,3           | 96,3            | 8,0          | 7                 | 2,31          |
| Sauvig. Blanc Kl. 161       | 57,3            | 105             | 6,9          | 3,29        | 95,1            | 101,3           | 7,0          | 6                 | 2,33          |
| Chardonnay Kl.95            | 64,8            | 103             | 7,5          | 3,39        | 92,3            | 99,5            | 7,8          | 5                 | 2,53          |
| Weißburg. Kl. Fr.74,<br>SO4 | 106,3           | 94              | 5,6          | 3,42        | 108,0           | 97,8            | 6,4          | 2                 | 2,69          |

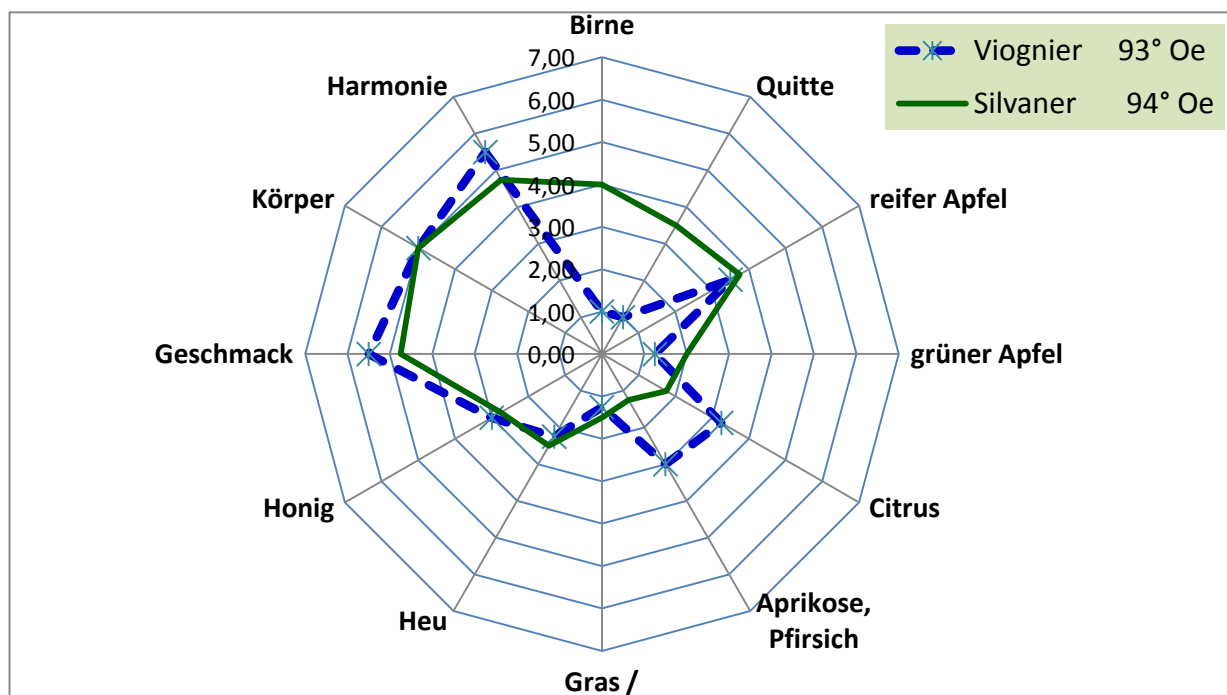
**Tabelle 1:** Ertrags- und Qualitätsergebnisse der Rebsorte Viognier im Vergleich zu anderen internationalen Rebsorten. Jahrgangs- und Mittelwerte, Thüngersheimer Scharlachberg, Steillage

Wie Tabelle 1 zeigt, liegt der Ertrag von Viognier in unserer Vergleichsanlage im 4-jährigen Mittel bei 116 kg/ar bei einem moderaten Anschnitt von 3,5 Augen/m<sup>2</sup>. Die Mostsäure liegt im Mittel der 4 Jahre bei 8,0 g/l und übertrifft die Säurewerte des Chardonnay. Vom Verkosterpanel wurden Sauvignon Blanc gleich, Chardonnay und Weissburgunder jedoch sensorisch deutlich besser bewertet als Viognier.

In der Literatur wird der Viognier eine geringe Ertragsfähigkeit bescheinigt (Oz Clarke, 2001). Der von uns gepflanzte Klon 642, ein weitverbreiteter Klon in Frankreich, ist unter unseren Klimabedingungen sehr ertragreich und bedarf der gezielten Ertragsregulierung um eine ausreichende Weinqualität zu liefern. Die Traubenteilung hat sich positiv auf die Reduzierung der Fäulnisanteile ausgewirkt. Es wird empfohlen die Sorte in nicht zu flachgründige Böden zu pflanzen, da die Trockenheitstoleranz nur mittelstark ausgeprägt ist. An der Rhone, ihrem Ursprungsort, werden von den Winzern in Condrieu 35 hl/ha als Ertragsobergrenze angesehen. In Frankreich wird Viognier dazu verwendet, bei einem Verschnittanteil von 10 bis maximal 20 %, der Syrah mehr Aroma und Struktur zu verleihen.

Viele Literaturangaben zu Wuchs, Verrieselung, Leistung und Qualität der Rebsorte entsprechen nicht unseren Erfahrungen mit der Sorte. Um zu einer Bewertung der Anbaueignung für sehr gute, warme Steillagen in unserem Klimaraum zu kommen, ist deshalb eine unabhängige, standortspezifische Sortenprüfung notwendig. Eigenschaften und Eigenheiten einer noch nicht bekannten Rebsorte werden in unserem Klimaraum erst bei mehrjähriger Versuchsführung deutlich. Zudem muss auch der sortentypische Ausbau die Stärken der Sorte zum Ausdruck bringen.

Nach unseren Beobachtungen und Bonituren ist der Austrieb der Sorte mit dem Silvaner vergleichbar. Der Traubenansatz ist hoch, eine Ertragsreduzierung ist unbedingt anzuraten. Die jungen Triebe sind etwas windbruchgefährdet. Die Basalaugen sind wenig fruchtbar. Die Reife der Trauben ist unter unseren Klimabedingungen als mittelspät bis spät anzugeben. Eine schonende, kühle Lese ist wegen rascher Oxidation notwendig. Die Sorte liefert bei geringer Ertragsbelastung hochgradige, alkoholreiche Weine mit ausgeprägter Säure.



**Abbildung 1:** Sensorischer Vergleich von Viognier und eines neuen Silvanerklons (WÜ 0318) der LWG von 2008, Thüngersheimer Scharlachberg, Muschelkalk,

Die sensorische Bewertung von Viognier kommt im Vergleich zum Silvaner in Abbildung 1 zum Ausdruck. Wie die Beurteilung der Aromatik der Rebsorte zeigt, sind Zitrus- und Aprikose- sowie Pfirsichfruchtnoten am stärksten ausgeprägt, begleitet von einer dichten Körperstruktur und Nachhaltigkeit.

Viognier ist ähnlich dem Silvaner dichtbeerig, mit bernsteinfarbener mittelfester Beerenhaut, die bei Regenfällen in der Reifezeit auch platzen kann. Ein darauffolgender Botrytisbefall kann dann sehr rasch die Beerenhäute zerstören. In einer trockenen Reifephase können die Beeren schrumpfen und konzentrieren dann Zucker und Säuren, so dass auch edelsüße Weine gewonnen werden können. Weine aus hochreifem Traubenmaterial sind dicht, alkoholisch und eignen sich nahezu nur noch für die Reifung im Barrique um eine angenehme Balance zwischen Alkohol und Säuren zu finden.

**Fazit: Viognier war bisher eine französische Spezialsorte im Rhonetal. Sie wird jedoch als Modesorte weltweit verstärkt angebaut. Für Deutschland/Franken liegen noch wenige Versuchsergebnisse vor. Die Sorte steht in Lagenkonkurrenz zu Riesling, Silvaner und den Burgundersorten.**

Im Vergleich zum Silvaner, bzw. zu den neuen lockerbeerigen Silvanerklonen, zeigt Viognier derzeit keine grundsätzlichen Vorteile. Seine Alkohollastigkeit wird durch die kräftigere Säure auch nicht entscheidend gemindert. In der Aromatik zeigen seine getragenen Fruchtaromen einen neuen Aromenspiegel im Vergleich zum Silvaner auf. Die Weine besitzen jedoch im Ausdruck nicht die cremige Geschmeidigkeit des Silvaners. Dies mag auch ein Grund dafür sein, dass sie in der neuen Welt durch den Barriqueausbau bzw. durch die Lagerung im Barrique mit Holznoten- bzw. Toastnoten hinterlegt werden.

Derzeit besteht deshalb wenig Anlass auf den Anbau von Viognier zu setzen, selbst wenn die höhere Mostsäure in Zukunft weiter an Bedeutung gewänne.

**Viognier 2008**



**Viognier 2006 (sehr dichtbeerig)**

