



Abteilung Weinbau

Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

**Internationale Rebsorten
- Anbaueignung von
Sauvignon Blanc, Viognier,
Merlot und Syrah in Franken**

- Stand 2011

Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott

Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Herrnstr. 8, D- 97209 Veitshöchheim

Tel. 0931-9801-554; Fax: 0931-9801-550

Email: arnold.schwab@lwg.bayern.de

reiner.knott@lwg.bayern.de

Der Klimawandel ist spürbar, besonders am früheren Austrieb und den früheren Leseterminen. Spätreifende Rebsorten können somit an Fläche gewinnen, da sie in Zukunft bei weiterer Erwärmung auch in normalen Hanglagen ausreifen können. Unter den heimischen Rebsorten können somit Riesling, Rieslaner, Silvaner, Scheurebe, Traminer und die Burgundersorten verstärkt Flächenanteile hinzugewinnen.

Spätreifende Rebsorten mit einer längeren Vegetationszeit und mit höherem Wärmeanspruch in der Reifezeit werden somit in den nächsten Jahrzehnten zunehmen und frühreife Rebsorten etwas zurückgehen. Dieser Umstellungs- oder Anpassungsprozess an die Erwärmung wird langsam stattfinden und nach dem Rotweinboom, der nun von einem Riesling- und Silvaneraufschwung abgelöst wird, zu einer leicht veränderten Sortenstruktur in Franken führen. Franken wird in den nächsten Jahrzehnten ein klassisches Weissweinanbaugebiet bleiben und der Rotweinanteil von derzeit ca.

20 % wird nicht weiter zunehmen. Dennoch kann der internationale Weinmarkt, in dem Deutschland einer der weltgrößten Weinimporteure ist, nicht außeracht gelassen werden. Internationale Entwicklungen haben in den letzten 10 bis 15 Jahren zur Testung von Chardonnay- und neuerdings auch von Sauvignon Blanc Klonen sowie zur Testung anderer internationaler Rebsorten geführt.

Der deutsche Weinkunde sieht im Regal neue Rebsortenweine aus aller Welt und kennt diese z.T. durch Urlaubsaufenthalte. Das vielseitige Angebot, die Vielfalt ist auch ein Anreiz für den Weinkauf ebenso wie die Neugierde auf Unbekanntes. Für Direktvermarkter ist der Anbau von internationalen Sorten vielfach auch ein Profilierungstool, ein Unterscheidungsmerkmal, etwas Besonderes, das Kundeninteresse erzeugt, Kommunikation fördert und letztendlich die so wichtige Kundenbindung schaffen kann.

Unter der Vielfalt der in Europa angebauten Rebsorten geeignete auszuwählen, die sich für unseren Klimaraum eignen, bereits einen bestimmten Bekanntheitsgrad besitzen und von der Weinkundschaft gut angenommen werden ist eine große Herausforderung für unsere Prüfungsarbeit. Bei Weissweinsorten sind Mostsäure und Aromatik ausschlaggebend für eine positive Bewertung, während bei Rotweinsorten die Phenolreife entscheidend ist.

Diese Prüfung der Anbauwürdigkeit, der Eigenschaften einer Sorte im Weinberg und Keller und des weinbaulichen und sensorischen Vergleichs mit den bestehenden klassischen Rebsorten bedarf seiner Zeit. Um eine abschließende Wertung über die weinbauliche Eignung vorzunehmen, bedarf es nach unserer Erfahrung mindestens 5-6 Ertragsjahre, am besten unter verschiedenen Anbaustandorten um zu einer abschließenden Wertung zu kommen. In der vorliegenden Zusammenstellung sind meist 3-4 jährige Versuchsergebnisse zusammengestellt, um eine erste Sortenbewertung durchzuführen. Weitere Anbau- und Ausbaujahre werden die Bewertung noch ergänzen.

Für die Mitteilung eigener Erfahrungen mit den beschriebenen Sorten sind wir dankbar. Die Mail-Adressen sind auf dem Deckblatt zu finden.

Sauvignon blanc – Der Global Player

Dr. Arnold Schwab, LWG Veitshöchheim und Rudolf Fox, LVWO Weinsberg,
Veröffentlichung in Rebe und Wein 7/2009 (ergänzt)

Sauvignon blanc, das sind exotische Noten, Maracuja, Cassis, Feuerstein, grüne Bohnen, grüner Paprika, Buchsbaum, eine Aromenvielfalt die ihres Gleichen sucht. Diese Einmaligkeit der Aromen ist es, die dem Wein dieser Rebsorte seine besondere Eigenart verleiht und die das Genießerlager in Zustimmung und Ablehnung spaltet.

Weltweit rangiert diese altbekannte Weißweinsorte, die nach Regner (2008) aus einer natürlichen Kombination von Traminer und Chenin blanc entstanden ist, mit rund 80.000 Hektar nach dem Chardonnay an zweiter Stelle der internationalen Anbaubedeutung und kann demnach zu Recht als 'Global Player' bezeichnet werden.

Nicht nur in den traditionellen Weinbauländern wie Frankreich (ca. 24.000 ha), dem norditalienischen Friaul, der benachbarten Steiermark (364 ha) oder auch Slowenien, hat diese Sorte ihren festen Platz, sondern auch in der neuen Weinwelt, das heißt, in kühleren Anbauregionen der USA (ca. 6.000 ha), in Chile (ca. 9.000 ha), Australien (ca. 4.000 ha) und Südafrika (ca. 9.000 ha) sowie insbesondere mit ca. 12.500 ha in Neuseeland. Begriffe wie 'Sancerre', 'Fumé Blanc' und 'Sauternes' stehen seit alters her auf den Weinkarten der Welt hoch im Kurs. Es scheint so, dass der Sauvignon blanc mit seinem prägnanten Aroma, der kräftigen Säure und seiner Frische, den Idealvorstellungen des trendigen Publikums unserer Zeit sehr nahe kommt. Inwieweit dies mit dem Trend hin zu frischen fruchtigen Weißweinen, dem sich ändernden Verbraucherverhalten insgesamt oder auch mit dem Klimawandel zu tun hat, lässt sich kaum auseinander halten. Ein Blick in die Anbaustatistik lässt deutlich werden, dass mittlerweile auch in deutschen Weinbauregionen der Sauvignon blanc nach dem Riesling an zweiter Stelle der Pflanzungen bei Weißweinsorten steht und somit nicht nur diskutiert, sondern auch angebaut wird. Die Anbaufläche in Deutschland belief sich in 2010 auf 581 ha.

Auf dem deutschen Markt ist heimischer Sauvignon blanc, selbst bei großer ausländischer Konkurrenz, sehr beliebt und ist derzeit zu beachtlichen Preisen absetzbar. Als Besonderheit bereichert er die Weinkarte und spricht vielfach ein anderes Klientel das heißt, eher jüngere, neue Kunden an. Seine ausgeprägte Eigenart ist für den Kunden ein wichtiges Wiedererkennungsmerkmal, das erneut zum Kauf anregt. Es kann jedoch auch ein klarer Ablehnungsgrund sein, wenn die persönlichen Präferenzen eben anders gelagert sind.

Lageansprüche

Seine mittlere bis lange Vegetationszeit sowie die nur mittlere Winterfrosthfestigkeit erfordern mindestens mittlere möglichst 'frosthfreie' Lagen. Auch die erhöhte Verrieselungsgefahr erfordert eine ausreichende Lagengüte. Wegen seines kräftigen Wuchses und der Dichtlaubigkeit besteht eine erhöhte Fäulnisanfälligkeit. Gut belüftete Lagen mit weniger triebigen Böden bieten sich besonders an. Der in geringeren Lagen verzögerte Reifebeginn führt - verbunden mit niedrigeren Reifetemperaturen - zu einer besonders sortentypischen Aromaausprägung und ermöglicht daneben einen späteren Lesetermin. Dies wiederum verbessert die physiologische Reife einschließlich der für die Hefeernährung wichtigen Aminosäuregehalte. Zu warme Lagen oder auch Jahre können

zu unerwünscht starkem Säureabbau als auch Abbau der 'grünen Pyrazine' führen. Nachdem auch starker Trocken- und Nährstoffstress zu verstärktem Pyrazinabbau sowie Extraktarmut und hoher UTA-Gefahr führt, sind extreme Trockenstandorte nicht geeignet. Zu wüchsige Böden bergen die Gefahr von Laubwandverdichtungen, besonders kompakten Trauben und verstärkter Fäulnis einschließlich Essigfäule. Muss dann bei mangelnder Reife gelesen werden, sind bei einer insgesamt schwach ausgeprägten Weinmatrix neben besonders grasig schmeckender Säuren, eines hohen Anteils 'grüner Aromen' (Pyrazine) auch untypische Alterungsnoten zu erwarten.

Klone

Die Variationsbreite der 20 französischen sowie der ca. 10 italienischen Klone ist, was Ertragsleistung, Reifezeit, Säuregehalte wie auch Aromatik angeht, recht groß.

In Frankreich werden die aromatischen Klon 108 und 316 am häufigsten angebaut. Im Loiretal werden die Klone 108, 160, 530 und 619 stärker verwendet (Audeguin, 2008). Insgesamt dürfte den Klonen mit späteren Reifezeiten und etwas lockerem Traubenaufbau (242, 317) der Vorzug zu geben sein. Etwas frühreifendere, aromatische Klone (z.B. 530, 905, 906) sind für mittlere Lagenverhältnisse besonders wegen des akzeptableren Säuregehaltes gut geeignet. Tabelle 1 zeigt deutliche lagen-spezifische Reifeunterschiede an einem fränkischen Versuchsstandort, die sich besonders beim etwas später reifenden Klon F 161 auf Mostgewicht und Säuregehalt auswirkten. Ein Ernteergebnis aus einer 2006 in Weinsberg gepflanzten Anlage aus dem Jahr 2008 mit 85 kg/a vom Klon F161 auf SO4 sowie 15 kg/a vom Klon Lb 50 auf der Unterlage 161-49 bei jeweils 95 °Oe und 7,3 bis 8 g/l S soll die mögliche Bandbreite aufzeigen und deutlich machen, dass ertragsschwache Klone mit besonders guter Aromenausprägung je nach Jahr sehr bescheidene Mengen liefern und dementsprechend hohe Verkaufspreise nach sich ziehen müssen, wenn der Anbau lohnend sein soll.

Jahre	Klon	Lage	kg/ar	°Oechsle	Mostsäure g/l	DLG-Zahl (0-5)
2006-08	F 161	Steilhang-Süd	108,0	100	7,0	2,63
2004-08	F 161	Mittelhang-SO	84,0	88,2	10,4	1,98
2004-08	F 530	Mittelhang-SO	74,3	91,4	8,3	2,11

Tabelle 1: Klonenergebnisse vom Standort Thüngersheimer Scharlachberg

Unterlagen

Entsprechend den oben beschriebenen Stärken und Schwächen sind, angepasst an Standort und Pflanzweite, mittelstark wachsende Unterlagen sinnvoll. 125 AA und 5 BB dürften mit seltenen Ausnahmen wegen ihrer starken Wüchsigkeit sowie der Förderung der Verrieselung kaum geeignet sein.

Erziehung/Drahtrahmen/Anschnitt

Der aufrechte Wuchs sowie die bereits basal relativ gute Fruchtbarkeit stellen keine besonderen Anforderungen in dieser Hinsicht. Stockabstände von 1 m bis 1,2 m sowie die Formierung eines Bogens bei - je nach Fruchtbarkeit des Klones - 4 bis 6 Augen/m² und bodennaher Traubenzone (Biegedraht um 70 cm bis 90 cm) scheinen angebracht. Die Laubwandhöhe sollte ausreichend hoch sein. Dies ermöglicht ein ausreichendes Längenwachstum, einen späteren ersten Laubschnitt, fördert damit in geringerem Umfang das Dickenwachstum der Beeren und führt somit zu lockeren Trauben. Die bodennahe Traubenzone soll zu besserer Nutzung der Bodenwärme während der Blütephase und

damit geringerer Verrieselung beitragen. Auch aus Gründen ausreichender Säurereife sind 'bodennahe' Fruchtholzformierungen in der Reifephase von Vorteil.

Bodenpflege/N-Düngung - Regulierung der Wuchskraft

Nachdem gerade bei Sauvignon Blanc der Laubwandstruktur im Hinblick auf die Aromatik eine besondere Bedeutung zukommt, ist harmonisches Wachstum extrem wichtig. So fördert zum Beispiel übermäßiger Wuchs die Pyrazinbildung besonders stark und es kommt während der Reifephase unter der dichten Laubglocke nur zu einem sehr geringen Abbau dieser grünen Aromen. Hingegen führt starker Wasser- und Nährstoffstress verbunden mit lockeren Laubwänden und hoher Traubenbelichtung zu extremen Abbau der Pyrazine ab etwa Reifebeginn. Daneben fördert hohe Traubenbelichtung den Abbau der Säure sowie die Ausbildung der exotischen Noten wie zum Beispiel Maracuja. Zuwenig Säure, ein hoher Anteil exotischer Noten sowie Mangel an Pyrazinen führen jedoch zu völlig anderen Weinstilen. Durch gezielte Kulturmaßnahmen - also auch der Wuchssteuerung - lässt sich somit in Verbindung mit Lage und Jahrgang ein erheblicher Einfluss auf den Weinstil bereits im Weinberg ausüben. Das Ziel harmonischen Wachstums lässt sich am ehesten durch Dauerbegrünung jeder zweiten Gasse in Verbindung mit wuchsangepasster N-Düngung erreichen. Düngungshöhen zwischen 20 und 40 kg N/ha sollten wegen der erhöhten Verrieselungsgefahr, starken Wachstums und hoher Fäulnisempfindlichkeit nicht überschritten werden.

Laubarbeiten/Rebschutz

Das leicht buschige Wachstum mit starker Geiztriebbildung und relativ vielen Wassersprossen erfordert konsequentes Ausbrechen, auch von Doppeltrieben. In Verdichtungsbereichen ist auch eine gezielte Entfernung einzelner Triebe einschließlich von Schwachtrieben sinnvoll. Bezüglich Entblätterung der Traubenzone gibt es unterschiedliche Vorstellungen. Keinesfalls sollten jedoch die Trauben in der Reifephase weitgehend frei hängen und intensiv belichtet sein, da sonst mit einem starken Abbau der Pyrazine zu rechnen ist. Völlig auf die Entblätterung zu verzichten, ist, zumindest bei stärkerem Wuchs, wegen der erhöhten Fäulnisgefahr ebenfalls nicht zielführend. Dagegen trägt eine frühe Auslichtung der Traubenzone erheblich zur Abhärtung und Gesunderhaltung bei. Bei Handentblätterung bietet es sich dabei an, vor allem die Blätter im Laubwandinneren zu entfernen. Bei maschineller Entblätterung empfiehlt sich ein frühzeitiger Termin, mit einer moderaten - bei starkem Wachstum - einer intensiveren Geräteeinstellung an. Über die starke Geiztriebbildung wächst die Traubenzone größtenteils wieder zu und es kommt zu der wünschenswerten teilweisen Belichtung der Trauben. Schattentrauben tragen mehr grüne Noten, Sonnentrauben dagegen mehr exotische Noten zur Gesamtaromatik des späteren Weines bei.

Bezüglich Rebschutz ist der leicht erhöhten Oidiumanfälligkeit konsequent zu begegnen. Wegen der kompakten Trauben ist auch ein vorbeugender Botrytizideinsatz zum Stadium Traubenschluss empfehlenswert. Vom Einsatz kupferhaltiger Präparate wird abgeraten, um möglichen Aromabeeinträchtigungen im späteren Wein gegenüber den schwefelhaltigen Thiolen (exotische Noten) vorzubeugen.

Lesetermin

Der Lesetermin orientiert sich primär am Gesundheitszustand, der Säure- und der Aromenreife sowie der physiologischen Reife (Beerenverkostung, Pressbarkeit) und erst nachrangig am Mostgewicht. Ein gestaffelter Lesetermin kann gerade bei dieser Sorte erheblich zur Stilistik des späteren Weines beitragen. So werden durch frühere Termine mehr grüne Noten, durch spätere jedoch in stärkerem Umfang die exotischen Noten

unterstützt. Zu früh, grün und physiologisch unreif dürfte wohl keinesfalls besonders vorteilhaft sein. Durch Staffelung der Lese und späterem Verschnitt von Teilmengen lässt sich ein vielfältigeres Aromenspektrum erzielen und Jahrgangsunterschieden entgegen wirken. Dies kann auch gezielt als Beitrag zum jahrgangs- und lagenunabhängigen Weinstil genutzt werden.

In Übersicht 1 sind Hinweise zur sortenspezifischen Kulturführung zusammengefasst.

FAZIT

Der Sauvignon blanc hat in allen Weinbauregionen Deutschlands Fuß gefasst. Gute, warme Lagen, eine sortenspezifische Kulturführung sowie optimierte Lesetermine sind bei dieser sensiblen Sorte Grundvoraussetzung für ausgeprägte Sortentypizität. Eine sorgfältige Arbeit im Weinberg trägt zur Einzigartigkeit der Weine bei und ist Grundlage für das notwendige hohe Preisniveau. Der Weinausbau von Sauvignon blanc ist kellerwirtschaftlich meist Neuland und bedarf großer Umsicht und Vorsicht um die gewünschten Aromen voll zur Geltung zu bringen. Zum Weinausbau und zur Stilistik sei auf den Artikel von Ulrich Fischer und Sascha Wolz hingewiesen.

Literatur:

- Regner, F (2008):** Considerations about the origin and heritage of the cultivar Sauvignon Blanc. 1. World Sauvignon Congress, Graz, 27.8.2008.
- Augeguin, L. (2008):** Characteristics of ENTAV-INRA clones and recent developments. 1. World Sauvignon Congress, Graz, 27.8.2008.
- Fischer, U. und S. Wolz (2008):** das deutsche weinmagazin, 6.Sept.2008, S. 14-23

Übersicht 1:

Sortengerechte Kulturführung zur Sicherung hoher Qualität bei Sauvignon blanc

- Keine starkwüchsigen Unterlagen, ausreichende Stockabstände.
- Frostfreie, obere, gut belüftete Lagen mit leichteren, weniger triebigen Böden.
- Schrägbogenerziehung, 1,0 - 1,2 m Stockabstand, 20 cm Biegedrahtabstand, bodennah (70 cm), ausreichende Laubwandhöhe, mindestens 1,1 m.
- 4 – 6 Augen/m² als Bogen (nicht Zapfen). Individuelle Stockbelastung zur Erzielung gleichmäßiger Vitalität **aller** Stöcke besonders wichtig.
- Konsequentes Ausbrechen. Verdichtungen vorbeugen. gefüllte, aber nicht überfüllte Laubwand.

- Traubenzone zeitig, moderat bis kräftig entblättern. Ausreichend belichtete, abgehärtete Trauben bis etwa Reifebeginn sind von Vorteil. Traubenzone wächst über Geiztriebe wieder zu.
- Lockere Trauben mit kleinen, ausreichend belichteten Beeren, ggf. Trauben halbieren. Weniger reife Anteile nach Reifebeginn gezielt entfernen, überhangene Stöcke/Bögen entlasten. Ertragsbegrenzung auf 70 bis 110 kg/a. Übererträge durch konsequente Ertragsregulierung vermeiden. Holzreife und damit Gleichmäßigkeit der Erträge sichern.
- Bei Klonen mit kompakten Trauben ggf. Regalis zur Auflockerung der Traubenstruktur anwenden bzw. Traubenteilung durchführen.
- Konsequenter vorbeugender Botrytis-Behandlung (Botrytizid zum Traubenschluss), gezielte Sauerwurmbekämpfung. Kupferanwendungen unbedingt unterlassen, um möglichen negativen Aromabeeinträchtigungen vorzubeugen.
- Angepasstes Bodenpflegemanagement sowie N-Düngung mit dem Ziel ausgeglichenen Wuchses. Jede 2. Gasse Dauerbegrünung bzw. Winterbegrünung. Vermeidung extremen Trockenstresses. 20-40 kg N/ha.
- Möglichst späte, gegebenenfalls gestaffelte, selektive Lese zur Verbesserung von Mostgewicht, Säure und Säurezusammensetzung, (harmonische, gut abgepufferte Säure), Aromaausbildung, Mineralstoffeinlagerung (Extrakt), Aminosäuregehalt und hoher physiologischer Reife bei gutem Gesundheitszustand.



Sauvignon blanc, Klon 161, vollreif (Bild Schwab)

Viognier, der bessere Silvaner ?

Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim – veröffentlicht im Deutschen Weinbau 3/2011-Nr.6

Die 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 1968 auf eine Restfläche von ca. 8 ha zusammengeschmolzen. Um 1970 wurde sie wiederentdeckt und ist über Kalifornien auch in die Weinländer der südlichen Hemisphäre gelangt. In Kalifornien und Washington stehen heute rund 1.500 ha, in Australien ebenfalls ca. 1.500 ha, in Neuseeland rund 180 ha und auch in Südafrika (1000 ha) und Südamerika wie z. B. Chile mit 750 ha nimmt die Anbaufläche weiter zu. In Frankreich werden mittlerweile wieder, hauptsächlich im Mittelmeerbereich, ca. 4.400 ha (2009) Viognier angebaut. Weltweit liegt die Anbaufläche bei rund 9.000 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 und Liebhaber 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 ansprechen-er 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 wärmeren Witterungsbedingungen in der Reife kommt dem Säureerhalt eine immer größere Bedeutung zu. Viognier, wie Chardonnay ein Kind des Südens, ist säurestark und vermittelt mit ihren 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 (s.Tab.1).

In der Literatur wird der Rebsorte 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 (2009 und 2010) hat sich positiv auf die Traubenqualität und die Reduzierung der Fäulnisanteile ausgewirkt. An der Rhone, ihrem Ursprungsort, werden deshalb wohl auch von den Winzern in Condrieu 35 hl/ha als Ertragsobergrenze angesehen.

Aufgrund der guten Lagebedingungen des Versuchsstandortes wurden von 2006 bis 2009 gute Qualitätsergebnisse erzielt. Im feuchten und sonnenscheinarmen Jahr 2010 hingegen erreichte Viognier im Vergleich zu Chardonnay und Weissburgunder deutlich geringere Mostgewichte bei stark erhöhten Säurewerten (Tab.1). Der Fäulnisbefall lag 2010 bei Viognier deutlich geringer als bei Sauvignon Blanc und Grünem Veltliner. Nur Chardonnay zeigte trotz besserer Reife einen geringeren Befallsgrad an Beerenfäule.

Sorte Bezeichnung	Jahrgang 2010					Jahrgang 2009				
	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	pH- Wert	Botrytis %	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	pH- Wert	Botrytis %
Viognier Kl. 642	51,0	74	15,3	3,12	10	62,8	112	7,2	3,50	0
Gr. Veltliner A 1-4	73,9	82	11,3	3,35	50	71,5	101	5,7	3,42	0
Sauvig. Blanc 161	73,7	81	8,5	3,35	40	57,3	105	6,9	3,29	0
Chardonnay 95	66,7	92	11,2	3,37	0	64,8	103	7,5	3,39	0
Weißburg. / 125 AA	74,7	81	8,9	3,34	20	103,6	96	5,5	3,45	0

Tabelle 1: Ertrags- und Qualitätsergebnisse der Rebsorte Viognier im Vergleich zu anderen internationalen Rebsorten in den Jahren 2009 und 2010, Thüngersheimer Scharlachberg, Steillage

Wie Tabelle 2 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/m². Die Mostsäure liegt im Mittel der 4 Jahre bei 8,0 g/l und übertrifft die Säurewerte des Chardonnay. Werden die Säurewerte des Jahrgangs 2010 mit eingerechnet, steigt der Säuremittelwert auf über 9 g/l Mostsäure im Mittel der 5 Jahre an.

Sorte Bezeichnung	Durchschnitt 2006 - 2009			Verkostungen	
	Anzahl 4 Jahre				
	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	Σ	Ø DLG- Zahl
Viognier 642	116,3	96,3	8,0	10	2,38
Gr. Veltliner A 1-4	95,1	101,3	7,0	8	2,37
Sauvig. Blanc 161	92,3	99,5	7,8	7	2,73
Chardonnay 95	108,0	97,8	6,4	7	2,46
Weißburg. / 125 AA	124,1	95,5	6,4	4	2,67

Tabelle 2: Ertrags- und Qualitätsergebnisse der Rebsorte Viognier im Vergleich zu anderen internationalen Rebsorten im Mittel der Jahre 2006 bis 2009, Thüngersheimer Scharlachberg, Steillage Süd

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.

Sortenbeschreibung/Eigenschaften/Empfindlichkeiten

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 Winterfrosthfestigkeit von Viognier kann, wie das Jahr 2010 zeigt (-18°C), im Vergleich zur frostempfindlichen Rotweinsorte Syrah (Augenausfall 50-70 %) als gut bezeichnet werden. Es wird empfohlen die Sorte in nicht zu flachgründige Böden zu pflanzen, da die Trockenheitstoleranz nach unseren Erfahrungen nur mittelstark ausgeprägt ist.

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. In Frankreich wird Viognier auch dazu verwendet, bei einem Verschnittanteil von 10 bis maximal 20 %, der Rotweinsorte Syrah mehr Aroma und Struktur zu verleihen.

Viognier 2009 (mehr lockerbeerig)



Viognier 2006 (sehr dichtbeerig)



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 für die Reifung im Barrique um eine angenehme Balance zwischen Alkohol und Säuren zu finden.

Im sensorischen Vergleich der 4 Weinausbaujahre 2006 bis 2009 wurden Sauvignon Blanc, Weissburgunder und Chardonnay besser und Grüner Veltliner sensorisch gleichwertig wie Viognier bewertet (siehe Tabelle 2).

Die Fruchtaromen und die Struktur der Viognierweine kommen beim Vergleich zu Silvaner und Weissburgunder in Abbildung 1 zum Ausdruck. Wie die Beurteilung der Aromatik der Rebsorten des Jahres 2008 zeigt, sind Zitrus- und Aprikose- sowie Pfirsichfruchtnoten bei Viognier am stärksten ausgeprägt, begleitet von einer dichten Körperstruktur und Nachhaltigkeit. Bei ertragsreduzierten, sehr dichten, körperreichen Weinen beeindruckten auch Orangenschalenduft gepaart mit Honignuancen den Verkoster.

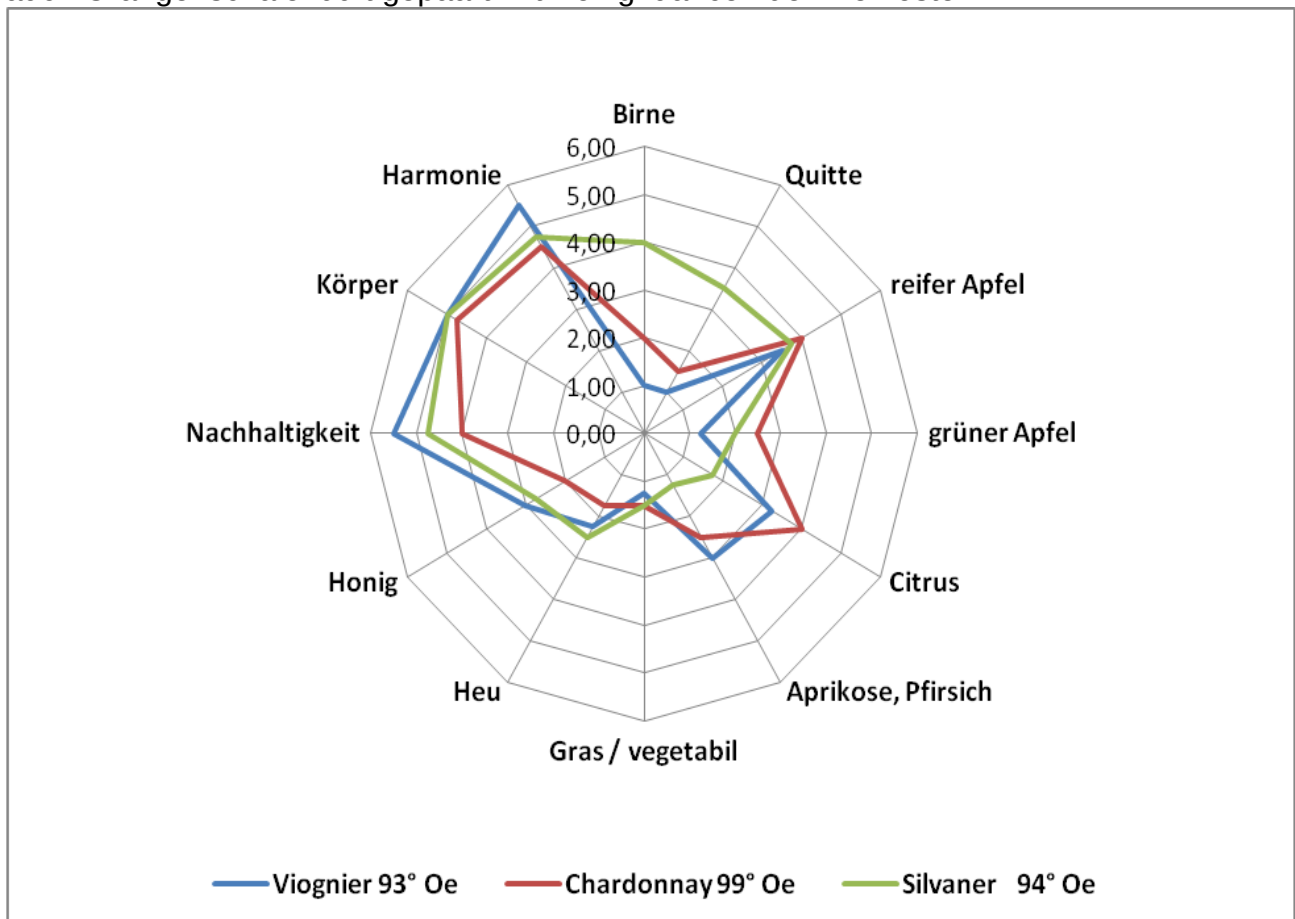


Abbildung 1: sensorischer Vergleich von Viognier mit Weissburgunder und einem neuen Silvanerklon (WÜ 0318) der Bayer. Landesanstalt, Jahrgang 2008, Thüngersheimer Scharlachberg, Muschelkalk, sensorische Bepunktung 1-9

FAZIT

Viognier ist eine französische Spezialsorte im Rhonetal. Sie wird jedoch als Modesorte in den letzten 10-15 Jahren weltweit verstärkt angebaut. Für Deutschland/Franken liegen noch wenige Versuchsergebnisse vor. Die Sorte steht in Lagenkonkurrenz zu Riesling, Silvaner und den weissen Burgundersorten.

Im Vergleich zum Silvaner, bzw. zu den neuen lockerbeerigen Würzburger Silvanerklonen, zeigt Viognier derzeit keine grundsätzlichen Vorteile. Seine in warmen Jahren ausgeprägte Alkoholastigkeit wird durch die kräftigere Säure auch nicht entscheidend gemindert. In der Aromatik zeigen seine spezifischen Fruchtaromen einen neuen Aromenspiegel im Vergleich zum Silvaner auf. Die Weine

besitzen jedoch im Ausdruck nicht die cremige Geschmeidigkeit eines gleichwertigen Silvaners neuerer Prägung. Dies mag auch ein Grund dafür sein, dass Viognierweine in der neuen Welt durch den Barriqueausbau bzw. durch die Lagerung im Barrique mit dezenten Holznoten hinterlegt werden. Derzeit besteht deshalb wenig Anlass in unserem kühleren Klimagebiet auf den Anbau von Viognier zu setzen, selbst wenn die höhere Mostsäure in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnt. Dennoch wird Viognier weltweit Liebhaber finden, die seine Ausdrucksfülle schätzen und auch honorieren.

Merlot, der rote Global Player

Anbaubewertung der internationalen Rebsorte Merlot

Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim (Rebe und Wein, 1/2012, S.24-25)

Nach Oz Clarke gilt Merlot „seit jeher in Frankreich als eine inferiore Sorte ohne besondere Persönlichkeit“. Persönlichkeit in einer rund-fülligen, sinnlichen Art mit ansprechender Saftigkeit zeigt jedoch Merlot, besonders seit die frühe Genussreife den Merlot endlich aus dem Schatten des Cabernet Sauvignon heraustreten ließ. Seit 1980 hat sich die weltweite Anbaufläche mehr als verdoppelt was besonders den leicht trinkbaren Rotweinen und der guten Ertragsfähigkeit geschuldet ist. Nach Clarke ist „Merlot nicht bloß der Erfüllungsgehilfe für Cabernet Sauvignon“ sondern „gedeiht in kühleren Klimaten und liefert runde, säure- und tanninarmer Rotweine von weicher Textur“. Attraktive Aromen von Schwarzkirsche, Schokolade und Früchtekuchen spricht viele Weingenießer an, während sie mit groben Tanninen und viel Säure nicht viel anfangen können. Diese Ausführungen von Oz Clarke liefern die Begründung für den weltweiten Aufstieg der Rebsorte Merlot.

In der internationalen Weinbranche spricht man bereits von einer „Merlotisierung“, da die Rebsorte Merlot weiterhin in einigen Weinanbaugebieten der Welt noch erhebliche Zuwächse aufweist.

Merlot nimmt mittlerweile weltweit eine Rebfläche zwischen 250 und 270.000 ha ein (siehe Tabelle 1) und steht damit weltweit auf den vorderen Plätzen der sortenspezifischen Anbaufläche. In Deutschland ist die Rebsorte Merlot außer in Sachsen und Sachsen-Anhalt in allen Anbaugebieten klassifiziert und weist eine Anbaufläche von derzeit 450 ha auf.

Anbauland	2009	Weitere Entwicklung (Schätzung)
Frankreich	115.746 ha	gleichbleibend
Kalifornien	18.800 ha	gleichbleibend
Italien	23.141 ha	rückläufig
Australien	10.073 ha	leicht rückläufig
Spanien	(2007) 16.586 ha	leicht steigend
Argentinien	6.985 ha	gleichbleibend
Chile	10.040 ha	leicht rückläufig

Südafrika	6.588 ha	leichter Anstieg
Neuseeland	1.353 ha	gleichbleibend
Rumänien	6.750 ha	leichter Anstieg
Bulgarien	15.500 ha	gleichbleibend
Moldavien	ca. 10.000 ha	Entwicklung unbekannt
Russland/Ukraine	?? ha	Entwicklung unbekannt
China	?? ha	Entwicklung unbekannt
Schweiz	800 ha	Tessin, gleichbleibend
Deutschland	450 ha	leichter Anstieg
Andere Weinregionen	3. – 5.000 ha (Schätzung)	Entwicklung unbekannt
TOTAL-weltweit	250 – 270.000 ha	

Tabelle 1: Anbauzahlen der Rebsorte Merlot in verschiedenen Anbauländern (unvollständig, nach statistischen Angaben der jeweiligen Weinbauländer)

Sortenbeschreibung

Die Sorte zeigt einen starken, aufrechten Wuchs mit wolliger, karminrot geränderter Triebspitze. Die Stielbucht ist offen, das Blatt mittelgroß, fünflappig und schwach gebuchtet. Die Trauben sind mittelgroß, dichtbeerig, wegen starker Verrieselungsneigung jedoch häufig sehr lockerbeerig, teils geschultert. Die Beeren sind dünnchalig, schwarz-blau mit saftigem Beerenfleisch. Die Reife ist je nach Klimaraum mittel-spät bis spät. In unseren Breiten liegt die Reifezeit etwa gleich mit bzw. etwas später als Silvaner. Gute Silvanerlagen sind deshalb Voraussetzung.

Der Austrieb der Sorte erfolgt früh, sie ist somit spätfrostgefährdet. Ebenso besteht nur eine mittlere Winterfrosthfestigkeit die jedoch besser ist als die von Syrah. Die Sorte ist stark verrieselungsanfällig wenn die Blütebedingungen nicht

sehr günstig sind, was unter dem Gesichtspunkt der Ertragsregulierung auch positiv gesehen werden kann. Bei guter Blüte ist eine Ertragsregulierung auf 50 bis 60 hl/ha erforderlich. Merlot liebt kühle, tonhaltige und feuchte Böden und kommt mit Trockenheit weniger gut zurecht. Flachgründige und steinige Böden sind deshalb für diese Rebsorte weniger geeignet.

Die Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora ist mittel. Die Sorte ist unter günstigen Blütebedingungen sehr ertragreich und erreicht in sonnenreichen Jahren meist hohe Zuckerwerte. Die Säure nimmt mit der Reife rasch ab. Nach Untersuchungen von Dr.



Carole Meredith handelt es sich bei Merlot um eine natürliche Kombination aus den Rebsorten Magdeleine Noire de Charentes und Cabernet Franc.

Klone: Unter der Vielzahl an Klonen sind nur einige wenige die dem Ansprüchen von renommierten Bordeauxgütern gerecht werden. In Frankreich sind 13 Klone gelistet, wobei der Klon 181 die größte Verbreitung besitzt. Größere Vermehrungsflächen weisen auch die jüngeren Klone 343, 346, 347 und 348 auf. Unter dieser Reihe wird dem Klon 343 eine geringere Ertragsfähigkeit zugesprochen, während der Klon 519 als ertragsstärker bezeichnet wird. In Italien sind beim größten Rebveredler und Klonenzüchter Vivai Cooperativi Rauscedo 19 Klone in der Vermehrung. In der Klonenbeschreibung wird der Klon VCR 489 in der Fruchtausprägung sehr hoch bewertet und liegt bei kleineren Trauben im mittleren Ertragsbereich.

In unserem Sortenvergleich in der nach Süd-Südwest ausgerichteten Steillage Thüngersheimer Scharlachberg auf mittelgründigem Muschelkalkboden wurde der ertragreiche französische Standardklon 181 auf der Unterlage SO4 im Vergleich zu Spätburgunder Klon 777 und Syrah Klon 174 getestet (siehe Tab. 2).

Sorte Klon/Unterlage	Jahrgang 2009					Durchschnitt 2006 - 2009 Anzahl 4 Jahre			Alle Ver- kostungen	
	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	pH- Wert	Botrytis %	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	Σ	Ø DLG-Zahl
Merlot Kl. 181/ SO4	97,7	98	5,1	3,48	-	101,8	98,3	6,5	4	2,29
Syrah Kl. 174/ SO4	71,7	98	7,6	3,35	-	135,6	86,8	9,1	7	2,28
Spätburg. Kl.777/SO4	112,9	105	7,9	3,32	5	117,3	100,5	8,9	3	2,25

Tabelle 2: 4-jährige Versuchsergebnisse mit der Rebsorte Merlot Klon 181 auf der Unterlage SO4 im Vergleich zu Syrah, Klon 174 und Spätburgunder Klon 777. Lage Thüngersheimer Scharlachberg, Steillage Süd; Anschnitt 3,5 Augen/m², Standraum 1,80 x 1,25 cm

Bei einem moderaten Anschnitt von 3,5 Augen/m² Standraum erreicht Merlot im Mittel der 4 Anbaujahre 102 kg/ar bei 98° Oechsle. Die Mostsäure liegt mit 6,5 g/l deutlich niedriger als bei Syrah oder Spätburgunder. Im Mittel von 4 Verkostungen erhielt Merlot eine gleichwertige sensorische Bepunktung (DLG-Zahl) wie Syrah und Spätburgunder. Wegen Winter- und Spätfrostschäden in 2010 bzw. 2011 können die Ertrags- und Qualitätswerte dieser beiden Jahre nicht zur Sortenbeurteilung herangezogen werden.

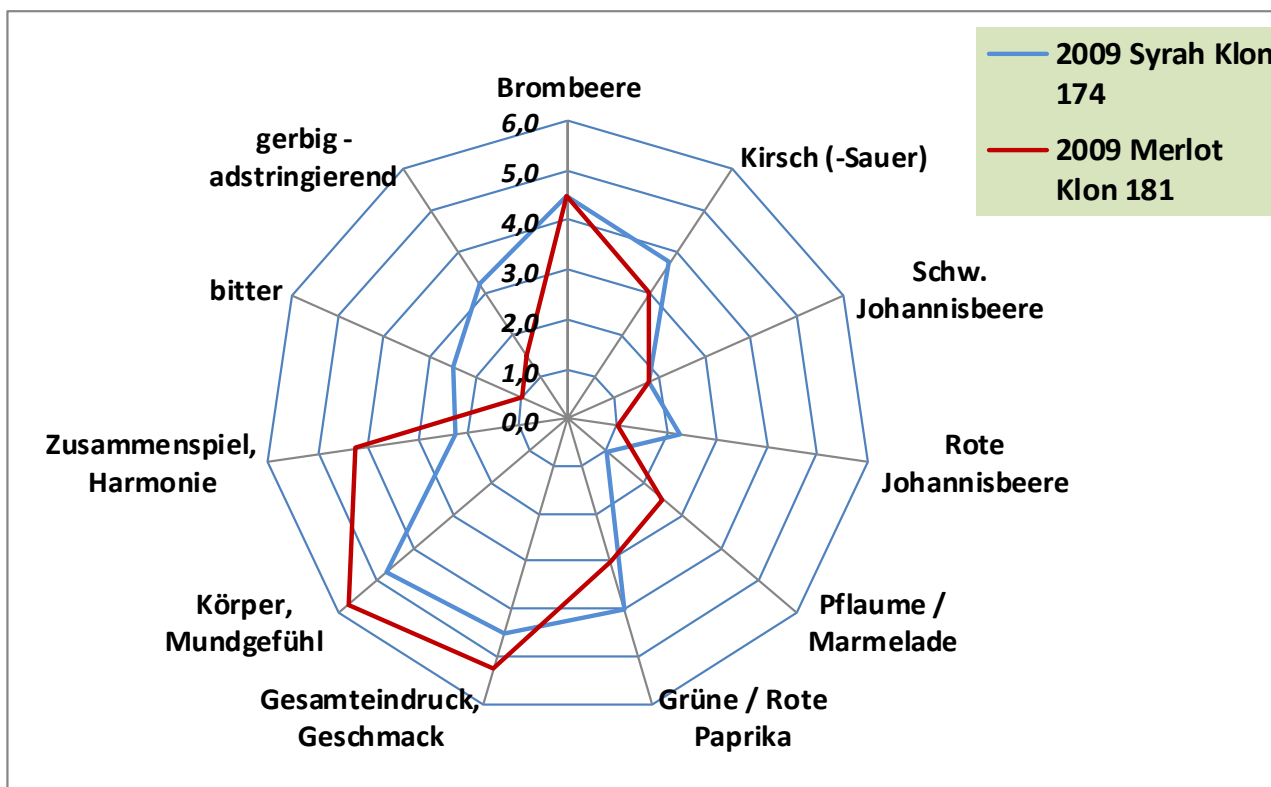


Abbildung 1: Vergleich der Weine von Merlot und Syrah von 2009 (Thüngersheimer Scharlachberg, S-SW-Steilhanglage, Muschelkalkboden, Unterlage SO4), sensorische Bewertung 0-9

Die Weine von Merlot sind rubin-rot, mit gewisser Finesse, leicht kräuterigen Geschmacksnoten, mit niedrigerer Säure und von mittlerer Lagerungsdauer. Aromen nach schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeere sind vorherrschend. Zum Teil auch leichte Paprikanoten und Anklänge an Bitterschokolade.

Die Weine der Sorte sind fruchtig, körperreich und mild. Die gut gefärbten Weine sind nach 2-3 Jahren trinkreif. Merlot bringt beim Cuvée mit gerbstoffbetonen Weinen wie z. B. Cabernet Sauvignon eine Aromatik nach roten Beeren (z.B. Johannisbeeren) sowie Weichheit und Rundung mit in die Assemblage. Eine Holzfasslagerung verbessert die Struktur. Wie Abbildung 1 zeigt überwiegen beim Merlot des Jahrgangs 2009 im Vergleich zum Syrah mehr die Beerennoten und der vollmundige Körper. Die phenolischen Noten sind deutlich geringer als beim Syrah.

Fazit

Angeichts der weltweit vorhandenen Merlotanbaufläche zeigen sich in Europa deutliche Reduzierungstendenzen in den traditionellen Weinregionen. Italien hat seine Merlotfläche seit 1970 halbiert und auch in den Weinanbaugebieten in der Neuen Welt ist der Anbau leicht rück-läufig. Um schneller trinkreife Rotweine zu erhalten hat Merlot die stärkste Ausdehnung in Frankreich erfahren wo 1968 nur 25.000 ha angebaut wurden und heute 115.700 ha im Anbau stehen.

Für Deutschland und besonders Franken gebührt dem Merlot zwar Beachtung, aber angesichts von Spätburgunder und speziell in Franken der Domina stellt Merlot nur eine Ergänzung und keine Alternative dar. Ihr Platz ist vornehmlich der des Cuvéepartners, um gerbstoffbetonte Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und dessen Kreuzungen mehr Substanz zu geben sowie weicher, runder und frühreifer trinkbar zu machen.

SYRAH vereint Duft und Samtigkeit

Anbaubewertung der internationalen Rebsorte Syrah

Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim (Rebe und Wein, im Druck)

Von der französischen Rebsorte Syrah oder Shiraz, wie sie in Australien genannt wird, geht ein ganz besonderer Reiz aus. Ihre Fruchtaromen mit Anklang an Brombeere, reifen Heidelbeeren, Kirsch- und Cassisnoten wird bei geringen Erträgen und voller Beerenreife von einer schmeichlerischen Stoffigkeit und Zartheit, einem weichen, körperreichen und sanften Gaumeneindruck begleitet. Im Vergleich zum meist dichten, opulenten und holzbetonten australischen Shiraz besticht der französische Typ mit spielerischer Eleganz und Finesse. Fast wäre sie wie die Rebsorte Viognier ausgemerzt worden, denn es gab 1958 nach P. Galet nur noch 1.600 ha in Frankreich. Oz Clarke schrieb bereits 2001 über sie, daß sie „in nicht allzu ferner Zukunft den Titel der größten Rotweintraupe der Welt verdient“.



Syrah, eine alte Rebsorte aus dem Rhonetal mit der bekanntesten Appellation Hermitage, entstammt nach Prof. C. Meredith (USA) aus einer natürlichen Kreuzung der französischen Rebsorten Dureza und Mondeuse Blanche. Syrah nimmt heute in Frankreich eine Rebfläche von 67.382 ha (2009) und in Australien eine Rebfläche von rund 45.000 ha (2010) ein. Die Flächen in Spanien mit 17.000 ha und Italien mit 7.000 ha werden durch Flächen in Bulgarien, Moldavien, Rumänien und weiteren europäischen Anbaugebieten ergänzt. Syrah wird auch in Deutschland vor allen in der Pfalz auf einer Anbaufläche von 32 ha (2010) angebaut. Syrah ist in Rheinland-Pfalz, Hessen und in Württemberg klassifiziert. Auch in Kalifornien (7.700 ha), Südafrika (ca. 10.000 ha), Argentinien (ca. 13.000 ha, 2009) und Chile (ca. 6000 ha) ist die Rebsorte mit weiterhin leicht steigender Anbautendenz zu finden. Weltweit erreicht sie heute eine Rebfläche von annähernd 180.000 ha. Sie ist deshalb mittlerweile unter den Top Ten der weltweit am stärksten verbreiteten Rebsorten zu finden.

Italianische Forscher vermuten aufgrund ihrer Beerenaromatik, dass eine Verwandtschaft zu Spätburgunder besteht. Auch eine Verwandtschaft zu Lagrein, Marzemino und Teroldego, der Rebsorten in Südtirol und Trentino, wird vom italienischen Forschungszentrum in San Michele all'Adige angenommen.

Sortenbeschreibung/Eigenschaften/Empfindlichkeiten

Die Sorte zeigt einen aufrechten Wuchs mit weiß-wolliger Triebspitze. Die Blätter sind mittelgroß, auf der Unterseite starkwollig. Die Trauben sind mittelgroß bis groß, kompakt und zylindrisch (siehe Abbildung 1). Die Triebe sind windbruchgefährdet. Die Beeren sind mittelgroß, blauschwarz, stark beduftet mit angenehmem Geschmack und dünner Beerenhaut. Die Reife ist je nach Klima mittel-spät bis spät. In unseren Breiten liegt die Reifezeit deutlich später als beim Spätburgunder. Gute Lagen sind deshalb Voraussetzung. Sehr fruchtbare Böden sind wegen des starken Wuchses zu meiden. In der Literatur wird ihre Empfindlichkeit gegenüber Trockenheit hervorgehoben – andererseits steht die Rebsorte im unteren Rhonetal unter trocken-heißen Bedingungen auf ca. 40.000 ha. Seit 1990 zeigen sich Absterbeerscheinungen bei Syrah in Frankreich ausgehend von Schäden (rissige Schwellungen) am Altholz im Umkreis der Veredlungsstelle. Eine Unverträglichkeit mit der Unterlage Richter 110 und Richter 99 wird berichtet. Die genauen Ursachen sind jedoch noch nicht bekannt (fr.wikipedia.org).

Klone: Nach dem französischen Klonenkatalog sind in Frankreich derzeit 16 Klone im Anbau.

Klon 174 besitzt die größte Vermehrungsfläche gefolgt von Klon 525 und 877. Dem etwas jüngeren Klon 877 aus dem Selektionsjahr 1986, wird ein geringeres Traubengewicht, eine geringere Botryisanfälligkeit und eine höhere Aromaausprägung zugesprochen. Nach Angaben der Klonenbeschreibung des französischen Instituts für Rebe und Wein (INRA) sind unter den 16 aufgeführten französischen Klonen die Klone 300, 383, 470 und 877 ertragsschwächer als der Standardklon 174 dem eine mittlere Produktivität zugeordnet wird.

Vom größten Rebenveredler Vivai Rauscedo in Italien werden derzeit neben 11 französischen noch 10 italienische Syrah-Klone angeboten. Weitere Klone sind in Australien, Spanien und USA im Anbau.

Sortenführung : Der Austrieb der Sorte erfolgt etwas später als Spätburgunder. Die Basalaugen sind wenig fruchtbar. Ein Kordonschnitt ist deshalb nicht zu empfehlen. Eine Ertragsregulierung ist je nach Klon absolut notwendig. Der von uns getestete Klon 174 ist sehr ertragreich und bedarf einer starken Ertragsreduktion. Um der Trockenheitsempfindlichkeit der Rebsorte entgegenzuwirken ist eine flächenhafte Dauerbegrünung der Rebgassen zu vermeiden. Eine wechselzeilige Begrünung mit wassersparender Bewirtschaftung ist qualitätsfördernd.

Syrah besitzt nur eine mittlere Winterfrosthfestigkeit. Frosts Schäden an den Hauptaugen sind bereits bei Frosttemperaturen von minus 15-17° C zu erwarten. Die Wintertemperaturen von -15 bis -18 ° C führten 2010 zu einem deutlichen, nahezu vollständigen Ertragsausfall. Auch vom Spätfrost 2011 wurde Syrah betroffen und weist aufgrund des bereits frühen Austriebs in 2011 ebenfalls mittlere Spätfrostschäden auf.

Die Sorte ist wenig anfällig für Peronospora und Oidium, aber botrytis- und chloroseanfällig. Um Chlorose zu vermeiden sind chlorosefeste Unterlagen wie SO4 und Binova angezeigt. Aufgrund der dünnen Beerenhaut und der Kompaktheit der Trauben kann eine rapide Fäulnisentwicklung und der Bildung von flüchtiger Säure eintreten. Dem Botrytisbefall kann mit Traubenteilung gut vorgebeugt werden. Um die herausragende Aromatik der Sorte zu erhalten steht somit die Erhaltung der Beerengesundheit im Mittelpunkt. Eine rigorose Traubenselektion sowie eine saubere Maischegärung sind deshalb zur Extraktion der spezifischen Aromanoten sehr wichtig.

Aromatik: Im unreifen Zustand überwiegen Aromen von grünem Pfeffer, Aroma von Blättern der schwarzen Johannisbeere, unreifen Heidelbeeren während bei zunehmender Reife die Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren, schwarzer Olive und von Kirsche und Trockenpflaumen zunehmen.

	Jahrgang 2009					Durchschnitt 2006 - 2009			Alle Verkostungen	
	Ertrag	Qual.	Säure	pH-	Botry-	Ertrag	Qual.	Säure		
Sorte	kg/Ar	Öchsle	g/l	Wert	tisbefall %	kg/Ar	Öchsle	g/l	Σ	Ø
Klon/Unterlage										DLG-Zahl
Syrah, Kl. 174/ SO4	71,7	98	7,6	3,35	-	135,6	86,75	9,1	7	2,28
Spätburg. Kl.777/SO4	112,9	105	7,9	3,32	-	117,3	100,5	8,9	3	2,25
Merlot Kl. 181/ SO4	97,7	98	5,1	3,48	-	101,8	98,25	6,5	4	2,29

Tabelle 1: 4-jährige Versuchsergebnisse mit der Rebsorte Syrah, Klon 174 auf der Unterlage SO4 im Vergleich zu Spätburgunder Klon 777 und Merlot Klon 181. Lage Thüngersheimer Scharlachberg, Steillage Süd; Anschnitt 3,5 Augen/m², Standraum 1,80 x 1,25 cm = 8 Triebe/Stock

Im überreifen Stadium treten verstärkt marmeladige Noten von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren auf. Spezifische vom Standort (Terroir) geprägte Aromenanklänge wie Gesteins-mehl, Lorbeer, Thymian, Veilchen, schwarzer Pfeffer werden in der Literatur beschrieben (Carbonneau, 2011). Nach längerer Lagerung der Weine entstehen würzige und balsamische Aromanoten nach Trüffel, Leder, Mokka, Tabak.

Aus Tabelle 1 geht das hohe Leistungspotenzial der Rebsorte Syrah hervor. Trotz eines moderaten Anschnittes von 3,5 Augen/m² wurde im Mittel der 4 Jahre eine sehr hohe Erntemenge erreicht. Eine Ertragsregulierung wie sie 2009 durchgeführt wurde, steigert eindeutig die Mostqualität sowie die Farbausbeute und verbesserte die Aromatik. Wegen Winter- und Spätfrostschäden in 2010 bzw. 2011 können die Ertrags- und Qualitätswerte dieser beiden Jahre nicht zur Sortenbeurteilung herangezogen werden.

Aufgrund des hohen Ertragspotentials und der durch Fäulnis bedingten frühen Lese, lag das Mostgewicht im Mittel der Jahre nur bei 87° Oechsle. Im Jahre 2009 bei entsprechender Ertragsreduktion auf 72 kg/ar wurde ein Mostgewicht von 98° Oechsle bei 7,6 g/l Mostsäure erreicht. In der Sensorik liegt Syrah im Mittel der Jahre 2006-2009 im vergleichbaren Punkterahmen wie Merlot und Spätburgunder.

Im sensorischen Vergleich mit Merlot (siehe Abbildung 2) zeigte sich Syrah unter unseren Klimabedingungen im sonst als gutem Rotweinjahr bezeichneten 2009 dem Merlot an Harmonie und Reife unterlegen. Geschmacklich traten bei Syrah mehr die grünen, gerbig-bitteren Noten sowie stärker rote Paprika- und Sauerkirscharomen hervor. Merlot konnte dagegen durch seine Lockerbeerigkeit einen höheren Reifegrad und dadurch einen harmonischeren Gesamteindruck erreichen.

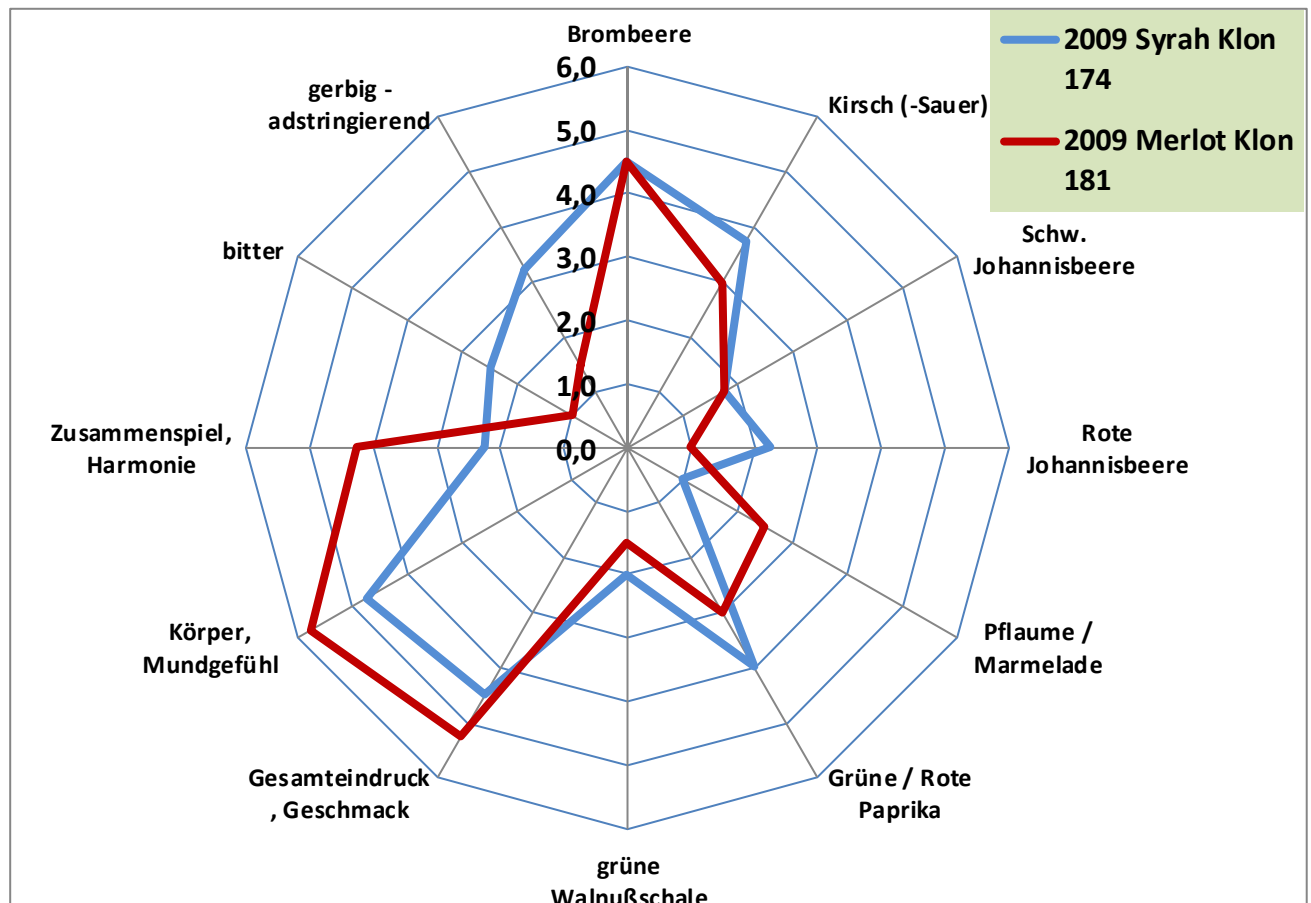


Abbildung 1: Vergleich der Weine von Syrah und Merlot von 2009 (Thüngersheimer Scharlachberg, S-SW-Steilhanglage, Unterlage SO4)

FAZIT

Unter den derzeitigen Klimabedingungen ist die Rebsorte Syrah für unseren mehr kontinentalen Klimaraum nur bedingt zu empfehlen. Dichtbeerigkeit, hoher Ertrag und geringe Frostfestigkeit prädestinieren die Sorte für wärmere Anbauggebiete, wenn auch der Wein in warmen Rotweinjahre und bei gezielter Ertragsregulierung (z.B. Traubenteilung) seine Duftigkeit, Eleganz und Samtigkeit aufstrahlen lässt.

Die wichtigsten Rebsorten in Bayern und ihre



Anbauveränderungen (in ha) - Stand Juli 2011

SG Weinbau-u. Qualitätsmanagement

	Rebsorte	Ertragsrebläche 1990 (U'fra)	Ertragsrebläche 1995 (Bay.)	Ertragsrebläche 1998 (Bay.)	bestockte Rebläche 2011 (Bay.)	Differenz 95:2011
Weißer Rebsorten						
1	Müller-Thurgau	2622	2696	2489	1782	-914
2	Silvaner	1113	1179	1228	1357	178
3	Bacchus	588	645	688	738	93
4	Kerner	375	381	361	214	-167
5	Riesling	197	225	247	320	95
6	Scheurebe	155	149	145	134	-15
7	Rieslaner	32	40	42	35	-5
8	Perle	90	77	51	15	-62
9	Weiß. Burgunder	7	20	34	142	122
10	Traminer	39	38	37	38	-0
11	Ortega	52	45	30	20	-25
12	Ruländer	19	20	25	61	40
13	Faberrebe	23	22	20	7	-15
14	Morio-Muskat	13	8,5	7,2	3	-5,5
15	Optima	11	7,5	5,6	1	-6,5
16	Sauvig. Blanc	0	0	0	17	17
17	Blauer Silvaner	-	1,5	2,4	15	13,5
18	Chardonnay	1		0,5	13	13
19	Albalonga	3	3,2	2,7	2	-1,2
20	Huxelrebe	6	3,5	2,5	1	-2,5
21	Ehrenfelser	4	2,6	2,4	1	-1,6
22	Johanniter	-		0,2	15	15
23	Fontanara	4	2,9	2,3	1	-1,9
24	gelb. Muskateller	1	1,2	1,3	3	3
25	Solaris				5	5
26	Auxerrois	1	1,2	1,2	2	-0,8
27	Weißer Elbling	-	0,6	1	1	0,4
28	Cabernet Blanc				2	2
29	Sauvig. Blanc	0	0	0	9	9
Abnahme der weissen Rebsorten von 1995-2011						1223
1	Bl. Spätburgunder	102	135	176	261	126
2	Domina	42	71	121	345	274
3	Schwarzriesling	46	57	69	83	26
4	Portugieser	47	53	66	68	15
5	Dornfelder	6	9,4	30	151	141,6
6	Regent	-		1	142	142
7	Frühburgunder	1	1,7	4	16	14,3
8	Acolon	-		0	51	51
9	Blaufränkisch	-			6	6
10	St. Laurent	-		0,4	5	5
11	Bl. Zweigelt	-		1,5	15	15
12	Cab.Dorsa	-			22	22
13	Merlot			0,5	8	8
14	Cab. Sauvignon			0,3	3	3
15	Cabernet Mitos				3	3
16	Rondo				1,5	1,5
17	Pinotin				1	1
Zunahme der roten Rebsorten von 1995-2011						854
Gesamtertragsrebläche:		5.670	5.949	6.062	6.159	