

Ing. Wolfgang Renner

Selektion steirischer Rebklone

Klone sind die natürlichen vegetativen Nachkommen einer über mehrere Jahre hinweg beobachteten und positiv beurteilten Einzelpflanze. Die Selektion steirischer Rebklone stellt in Haidegg einen wichtigen Arbeitsschwerpunkt dar.

Die Rebe ist, so wie auch alle anderen Pflanzen, den ständigen Einflüssen der Umwelt ausgesetzt. Als Folge dieser Umwelteinflüsse (Wachstumsbedingungen, Mutationen) verändert sie sich bzw. passt sich den Gegebenheiten an und kann auch bestimmte Eigenschaften ändern. An diesem Punkt setzt die Klonenselektion an. Dabei wird eine positive Massenauslese vorgenommen, d.h. es werden einzelne Rebstöcke **mit auffallend guten Eigenschaften**, die den Selektionszielen entsprechen, ausgewählt und weitervermehrt.



Lockerbeerigkeit ist eines der Ziele bei der Selektion neuer Rebklone (hier abgebildet: lockerbeeriger Sauvignon).

Beispiele für Selektionsziele:

- Ertragsstabilität
- typisches Aroma
- Lockerbeerigkeit
- Gesundheit
- Kleinbeerigkeit

Phytosanitäre Testung

Neben den visuellen Bonitierungen und der Überprüfung der Weinqualität werden auch phytosanitäre Tests durchgeführt. Das zukünftige Elitepflanzgut muss **frei von wichtigen Viren und Bakterien** sein. Das Resultat sind genetisch und phytosanitär geprüfte Elitepflanzen zur Erhaltung der steirischen Originalität.

Nach der amtlichen Anerkennung und Registrierung werden aus diesen Eliten Vermehrungsanlagen (Basisanlagen) aufgebaut, die zur Edelreisergewinnung dienen. Über die Rebschulbetriebe werden dann letztendlich die Weinbauern mit gutem steirischen Pflanzmaterial versorgt.

Die Züchtung stabiler Klone ist ein langfristiges Unternehmen. Alle Prüfphasen müssen **mindestens drei bis fünf Vollertragsjahre** laufen. Mit den Vermehrungsjahren, den ertragslosen Jahren, witterungsbedingten Ausfällen, dem amtlichen Anerkennungsprozess und dem Aufbau von Vermehrungsanlagen können schon 20 Jahre vergehen bis ein neuer Klon in Umlauf gebracht werden kann.

Amtlich anerkannte Haidegger Klone

Sorte	Klone
Welschriesling	Haidegg 1
	Haidegg 2
	Haidegg 3
Sauvignon	Haidegg 11
	Haidegg 12
Blauer Wildbacher	Haidegg 21
	Haidegg 22
	Haidegg 23
	Haidegg 24

Im amtlichen Anerkennungsverfahren sind derzeit 9 weitere Haidegger Klone der Sorten Welschriesling, Sauvignon, Morillon, Muskateller, Traminer, Weißburgunder und Sankt Laurent.



Klon der Blauen Wildbacherrebe: Haidegger Klon 23.

Durch das im Jahr 2001 abgeschlossene gesamtösterreichische Dringlichkeitsprojekt „Zertifiziertes Pflanzgut“, dessen Abwicklung der Verein Österreichischer Rebveredler (VÖR) übernahm, sind weitere „steirische“ Klone, die vom LVZ Haidegg eingereicht wurden, bereits anerkannt und zugelassen:

- Muskateller A27-1
- Morillon A11-1
- Traminer A19-1
- Traminer A19-2
- Bl. Wildbacher A14-2



Die Konservierung des virusfreien Elitepflanzmaterials erfolgt im Saranhaus des Landesversuchszentrums in Haidegg...



Mit Hilfe des ELISA-Tests werden die selektierten Rebkolne auf Viruserkrankungen getestet.

Alternativer Weg

Bei einigen önologisch interessanten Selektionen wurden bei den serologischen Tests Viren festgestellt, die nur latent vorhanden sind aber weder in den ursprünglichen alten Ertragsweingärten noch im Laufe der jahrelangen Prüfungen am Versuchsstandort Viruserkrankungen hervorgerufen haben.

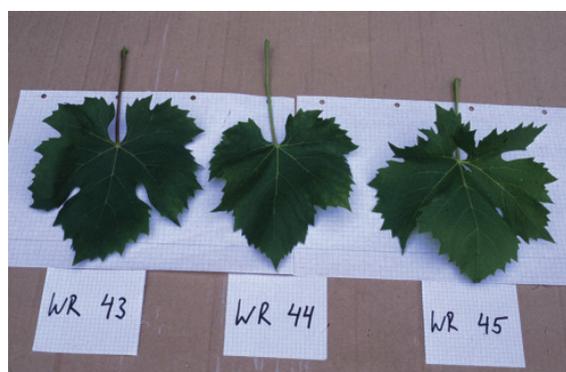


Ausgangsstock aus einem alten Ertragsweingarten.



... und in vitro als Meristemkultur.

Die Haidegger Klone werden in den folgenden Ausgaben der Haidegger Perspektiven detailliert beschrieben und vorgestellt.



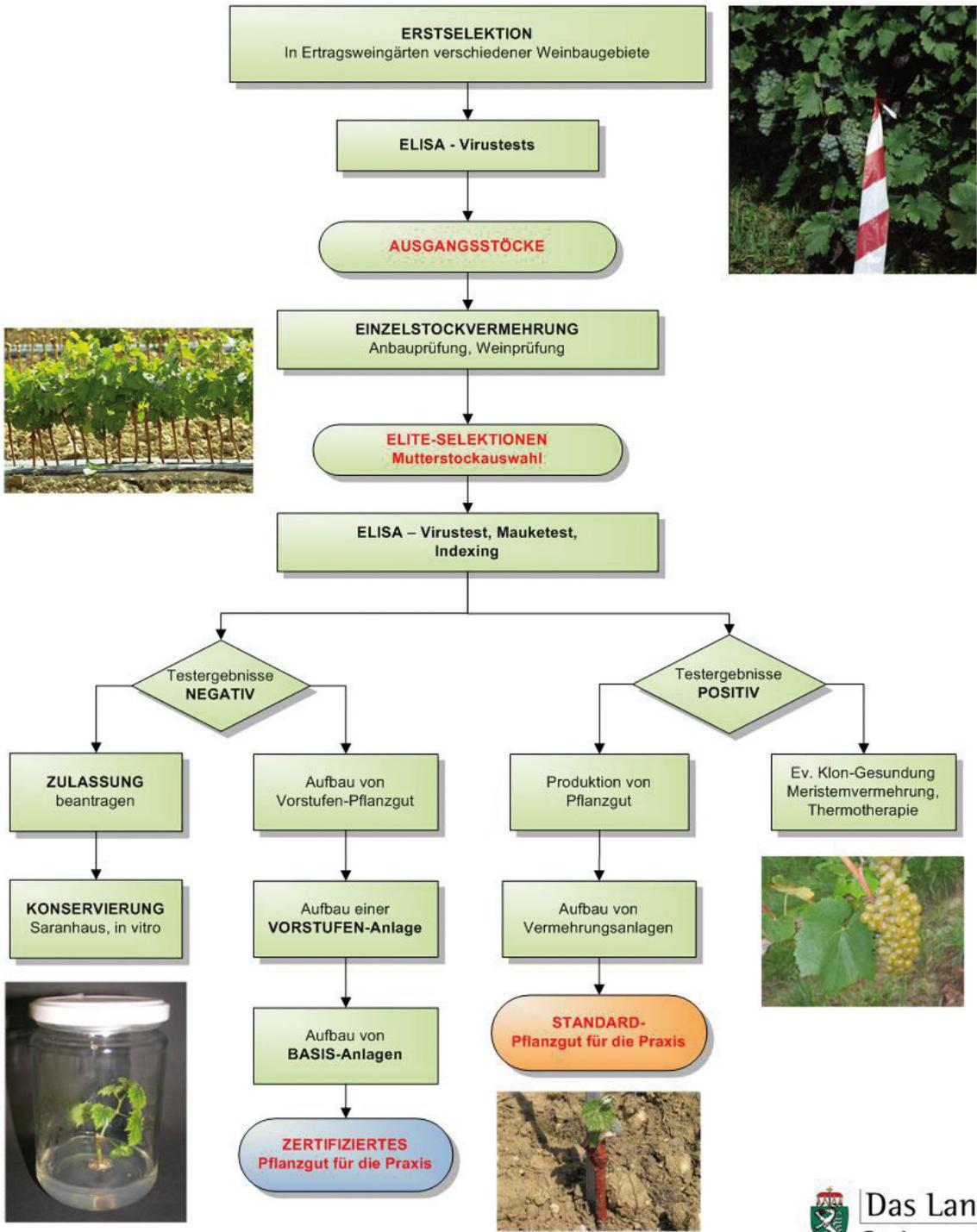
Eine Sorte - drei deutlich unterschiedliche Klone.

Aus solchen „wertvollen“ und „typischen“ steirischen Spielarten werden auch Vermehrungsanlagen aufgebaut, aus denen Edelreiser zur Erzeugung von Pfropfreben der **Kategorie Standard** hervorgehen. Auf diese Weise bleiben wertvolle Lokaltypen und somit die **Biodiversität** erhalten. So konnten z.B. sehr aromatische Traminerklone erhalten bleiben.

KLONENSELEKTION HAIDEGG



Ablaufschema



FA 10B - Versuchsstation für Obst- und Weinbau haidegg, Ragnitzstraße 193, 8047 Graz, Tel: 0316/877-6600