

Ing. oen Wolfgang Renner

Souvignier gris – optimaler Lesezeitpunkt?

Die Steiermark ist Souvignier gris – Land. Zwei Drittel der österreichweiten 61 Hektar (Stand 2022) stehen in der Steiermark. Die aktuellen Zahlen aus der Rebveredlung lassen einen weiteren starken Anstieg der Fläche erwarten. Im Vergleich dazu, die traditionelle Rebsorte Zierfandler nimmt österreichweit in etwa die gleiche Rebfläche ein (62 ha).



Gezüchtet wurde die Rebsorte Souvignier gris (Aussprache: Suvinje grie) im staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau (D) von Norbert Becker im Jahr 1983. Lange Zeit galten als Eltern Cabernet Sauvignon und Bronner. Eine Genomanalyse widerlegte diese Annahme. Tatsächlich ist es eine Kreuzung aus Seyval Blanc x Zähringer. Zähringer wiederum stammt von der Kreuzung Traminer x Riesling ab.

Souvignier gris treibt spät aus und hat einen sehr aufrechten Wuchs. Die Resistenz gegen Peronospora und Oidium ist gut und gegen Botrytis sehr gut. Die Erträge sind stabil, die Beerenreife ist spät. Bislang war auch die Widerstandskraft gegen die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) sehr gut.

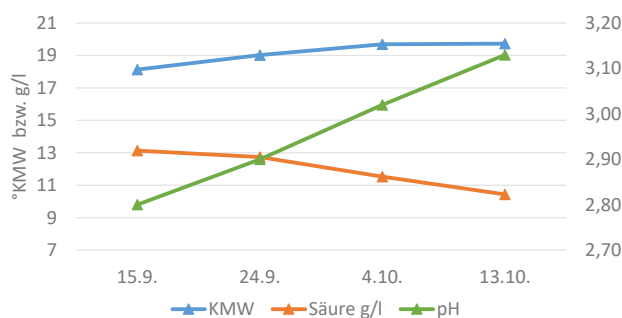
Wie die meisten modernen PIWIs ist auch Souvignier gris „önologisches Neuland“. Um Erfahrungen im Reifeverhalten zu gewinnen, wurde im Weinjahrgang 2021 auf dem Standort Leutschach a.d.Wstr. ein Versuch mit drei unterschiedlichen Lesezeitpunkten durchgeführt: FRÜH (20. September), MITTEL (4. Oktober), SPÄT (18. Oktober). Neben dem Reifeverlauf, den Traubenbonituren, der Erhebung der Erntedaten und der Inhaltsstoffanalyse wurde auch ein Weinbau durchgeföhrt. Im folgenden Bericht wird ein Auszug der wichtigsten Resultate kompakt dargestellt.

Trauben

Die Traubenbeschaffenheit (aufgelockert) veränderte sich vom ersten bis zum letzten Erntetermin kaum. Traubenfäulnis wurde keine festgestellt. Der Anteil der von Stiellähne befallenen Trauben lag konstant zwischen 1 und 3 Prozent.

Reifeverlauf

Die Beerengewichte nahmen in den 4 Wochen der Beobachtung um 6% zu. Die Zuckerkonzentration in den Beeren war schon Mitte September auf höherem Niveau (18,1°KMW). Sie steigerte sich aber in den vier Wochen bis zur Lese um lediglich 9% auf 19,7°KMW, wobei in den beiden letzten Reifewochen keine Zunahme mehr festgestellt wurde. Die Gesamtsäure blieb generell auf hohem Niveau und reduzierte sich im Beobachtungszeitraum konstant um rund 3g/l. Eine Schwäche dieser Sorte zeigt sich im Stickstoffgehalt der Beeren. Dieser steigert sich in der letzten Phase der Beerenreife nicht ähnlich stark wie bei anderen Sorten. Geringe Werte an hefeverfügbarem Stickstoff sind daher die Folge.



Beerenreife-Verlauf (Beerenproben), 2021

Erntedaten und Most-Analysen

Obwohl die Beerengewichte stiegen, nahm das Traubengewicht im gleichen Zeitraum kontinuierlich ab. Die einfachste Erklärung dafür ist wohl der festgestellte zunehmende Vogelfraß zum Lese-Ende hin. Daraus resultierten auch stärker reduzierte Stockerträge.

Erntedaten – Mostanalysen			
	Früh (20.9.)	Mittel (4.10.)	Spät (18.10.)
Stockertrag kg	1,05	1,11	0,63
Traubengewicht g	134	123	105
Stiellähme Be- fallshäufigkeit %	1	2,8	1
°KMW	18,1	19,2	19,7
Gesamtzucker g/l	206	224	233
Gesamtsäure g/l	13,1	11,2	10,4
Äpfelsäure g/l	5,9	5,5	5,0
pH	2,85	3,02	3,13
NOPA mg/l	79	85	100
Gärdauer (Tage)	17	23	19



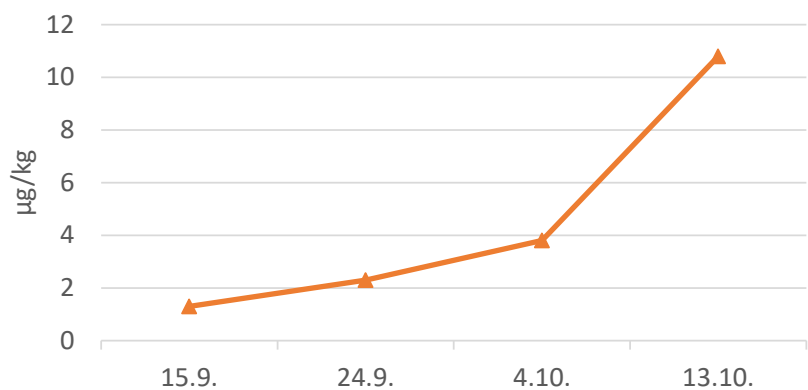
Aroma

Neben einigen Estern wie Isoamylacetat (Birne, Eisbonbon, Banane) bildet die Gruppe der Terpene einen kleinen Beitrag zum Sauvignier gris – Aroma. Allerdings ergab die Analyse der Weine bei den meisten Terpenen einen Wert unter der sensorischen Wahrnehmungsschwelle.

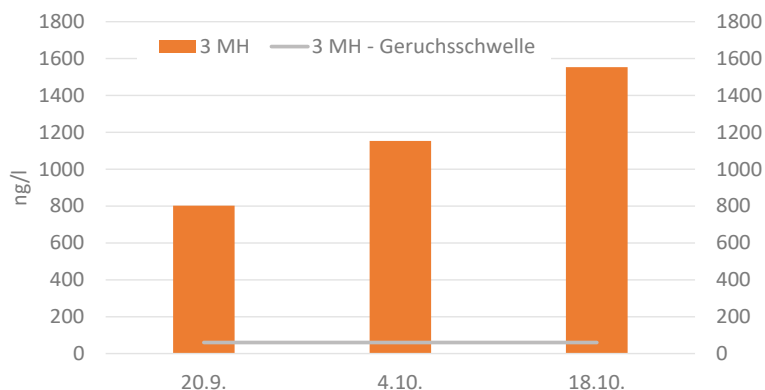
Nur bei Linalool (blumig, Rose, Lititschi) und Geraniol (blumig, süß, Rosen, Geranien) konnten sensorisch wahrnehmbare Werte detektiert werden.

Überraschend war aber die Feststellung, dass außerordentlich hohe Thiol-Gehalte in den Beeren, Mosten und Weinen zu finden waren. Thiole kennen wir vor allem als Hauptaromakomponenten bei Sauvignon blanc. Werte über der Geruchsschwelle wurden bei 3-Mercapto-Hexanol (3-MH) und 3-Mercapto-Hexyl-Acetat (3-MHA) gemessen. Diese waren sogar höher als bei Analysen von Sauvignon blanc Mosten und Weinen vorangegangener Versuche.

Auch in Riesling-Weinen findet man ansehnliche Mengen an 3-MH. Diese Aromastoffe geben dem Wein unter anderem einen Geruch nach Maracuja, Grapefruit, Mango oder schwarze Ribisel. Mit zunehmender Beerenreife nahm der Gehalt der Aromavorstufen ständig zu, vor allem aber in den letzten zwei Wochen konnte ein starker Anstieg beobachtet werden. Entsprechend dazu waren auch im Wein des letzten Erntetermins deutlich höhere Werte an 3-MH festzustellen.



Bildung von Aromavorstufen (Glutathion-3MH) während der Beerenreife.



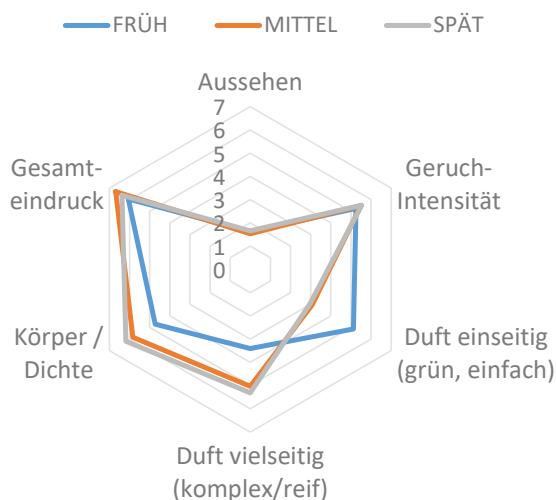
3-MH-Gehalte im Wein



Weine

Die Versuchsweine wurden standardisiert mittels Mikrovinifikation ausgebaut und im Juni 2022 von einem geschulten Panel bewertet. Der frühe Lesetermin am 20. September brachte im Vergleich einen schlankeren und einseitiger (grün) duftigen Wein hervor, der im Gesamteindruck etwas weniger gut bewertet wurde. Zwischen mittlerem und spätem Lesetermin war der Unterschied nicht signifikant. Beide Varianten waren dichter und körperreicher sowie vielseitiger (komplex/reif) duftig. In der Bewertung des Gesamteindruckes wurden die Weine des mittleren Lesezeitpunktes (4. Oktober) tendenziell am besten bewertet.

n=32



Verkostung am 1.6.2022

Analysenwerte der Versuchsweine

	FRÜH	MITTEL	SPÄT
% alc	12,6	13,7	13,9
Gesamtzucker g/l	3,8	5,1	5,4
zuckerfr. Extrakt g/l	21,1	20,9	19,8
Gesamtsäure g/l	6,5	5,75	5,7
Weinsäure g/l	0,7	0,5	0,8
L Äpfelsäure g/l	5,1	4,4	4,0
Milchsäure g/l	0,0	0,0	0,0
Zitronensäure g/l	0,2	0,2	0,2
Fl. Säure g/l	0,57	0,62	0,72
pH-Wert	3,22	3,34	3,53
Gesamtphenole mg/l	240	275	270

Fazit

Im Versuchsjahr 2021 konnten bei der Sorte Sauvignier gris an allen drei Leseterminen gesunde Trauben geerntet werden. Die Zuckerrücklage verlief mit zunehmender Beerenreife langsamer, die Abnahme der Gesamtsäure sowie die Steigerung des pH-Wertes verliefen kontinuierlich. Die Anreicherung mit hefeverfügbaren Stickstoffkomponenten erfolgte auf niedrigem Niveau. Als entscheidende Aromakomponenten wurden die Thiolverbindungen 3-MH und 3-MHA detektiert. Der Gehalt der Vorstufen steigerte sich vor allem in den letzten zwei Wochen der Reife stark. Im Vergleich zur frühen Variante ergaben die späteren Lesetermine körperreichere und vielseitiger aromatische Weine.