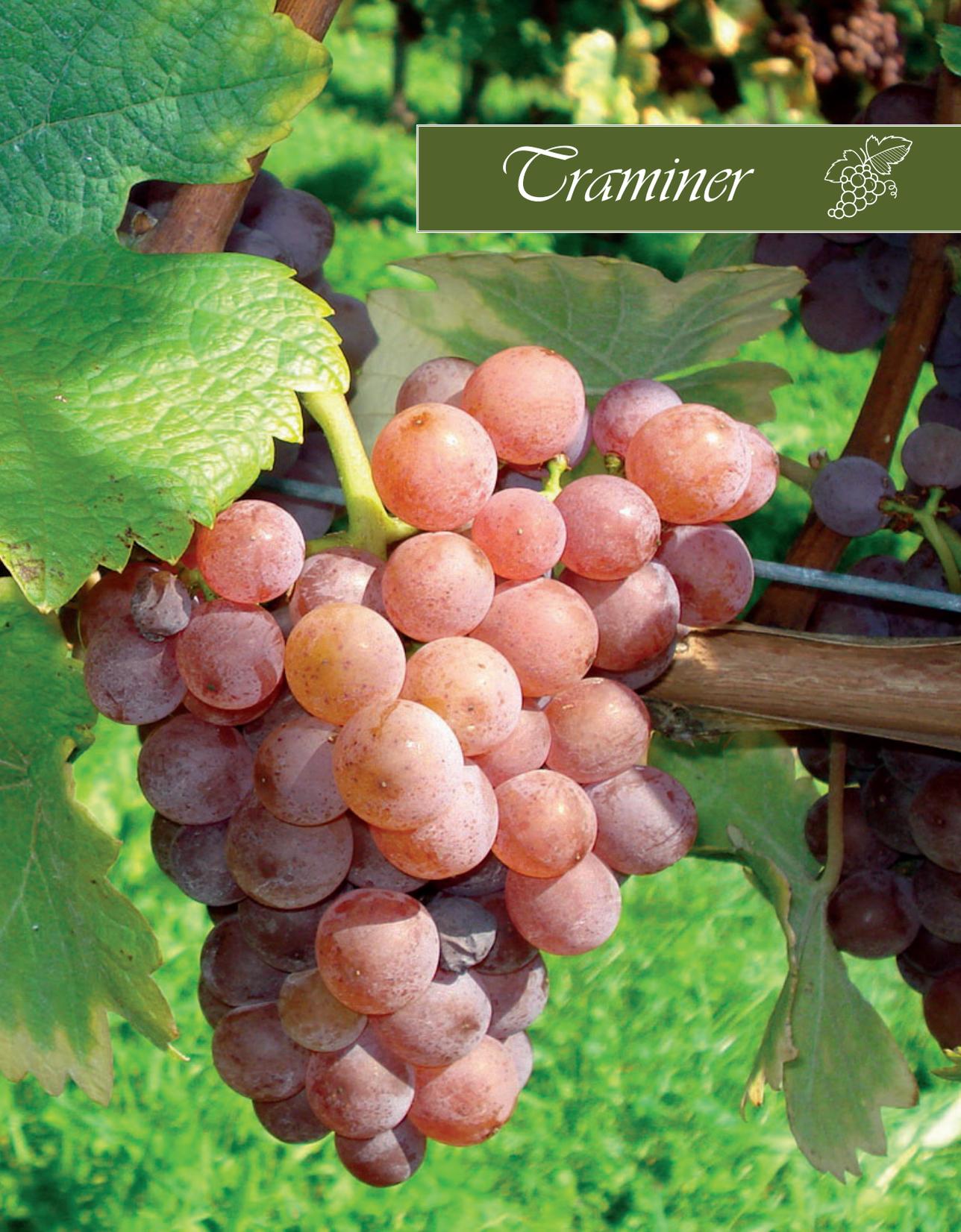


Traminer



Traminer

Verbreitung:

Frankreich

3.500 ha

Moldawien

2.700 ha

USA

1.200 ha

Bulgarien

1.000 ha

Deutschland

965 ha^[32]

Ukraine

900 ha

Australien

800 ha

Ungarn

700 ha

Italien

600 ha

Österreich

288 ha
(Steiermark 69 ha)^[29]



Die überlieferte Meinung, der Traminer sei schon im Alten Ägypten bekannt gewesen, konnte bis heute nicht wissenschaftlich bestätigt werden. Ebenso konnte noch kein Beweis dafür gefunden werden, dass ihn die Römer nach Frankreich, Deutschland und Österreich gebracht hätten.

Andere Ampelografen vertraten schon im 19. Jahrhundert die Auffassung, der Traminer sei aus einer Wildrebe im deutschen Rheintal hervorgegangen. Neuere DNA-Analysen zeigen, dass der Traminer mit großer Wahrscheinlichkeit aus dem Rheingau stammt. Nach Südtirol dürfte der Traminer erst

Mitte des 19. Jahrhunderts eingeführt worden sein.^[21]

Die Forschungen von Ferdinand Regner in Klosterneuburg lassen erkennen, dass der Traminer über Zwischenstufen ganz eindeutig von *Vitis silvestris*, also von einer Wildrebe abstammt. Laut Dr. Regner ist der Traminer wohl die wichtigste Stammsorte des europäischen Weinbaues.^[20] Im Nordosten Frankreichs bezeichnet man diese Rebsorte als Savagnin, was sich wiederum vom französischen Wort *sauvage*, das „wild“ bedeutet, ableiten dürfte.^[4]

Im französischen Jura und im Wallis wird die Rebsorte Savagnin blanc



kultiviert, die mit dem bei uns früher bekannten Weißen Traminer ident sein dürfte. Der Wein des Savagnin blanc wird gelegentlich mit einem neutralen Geschmack und viel Säure beschrieben. Als eine Abänderung des Roten Traminers beschreibt Hermann Goethe 1878 den Roten Gewürztraminer oder Muskat Traminer.^[5]

Franz Xaver Trummer erklärt 1855 in seiner Systematischen Classification sogar einen Schwarzen Traminer mit schwarzblauen Beeren, der aber einen nicht so angenehmen Wein liefert.^[8] Der in der Steiermark immer mehr angebaute Gelbe Traminer könnte ein naher Verwandter des Gewürztraminers sein, der sich nur in der Beerenfarbe unterscheidet.



Synonyme

Traminec (SI), Mala Dinka (BG), Tramin Červený (CZ), Traminer Aromatico (IT), Clevner (D), Heidarot (CH), Piros Tramini (HU), Savagnin (F)



Haidegg 61

Der ursprüngliche Ausgangs-Rebstock stand in Klöch (Vulkanland Steiermark) in einer Ertragsanlage im Weingut Leopold Winkler. Seit 2011 zugelassen.

Die Trauben sind eher kompakt gebaut, trotzdem gibt es kaum Traubenfäulnis. Klon mit überwiegend roten Beeren (Roter Traminer). Die Erträge sind hoch, die Zuckerbildung ist geringer, der Säuregehalt auf einem mittleren Niveau. Einfache Traminer-Weine mit einseitig duftigem Geruch und Geschmack.



Haidegg 62

Der Mutterstock stand im Weingarten von Leopold Winkler in Klöch und wurde in den Jahren 1994 – 1996 selektiert. Seit 2011 zugelassen.

Haidegg 62 hat meist kompakte Trauben, aber wenig Traubenfäulnis. Bei hoher Reife besteht eine Neigung zu rot-oranger Beerenfarbe (Gewürztraminer-Typ). Die Erträge sind gut, die Säure liegt auf niedrigem Niveau. Vielseitige Weine.



Haidegg 63

Der Ausgangs-Rebstock stand im Weingarten des Weingutes Dreisiebner Stammhaus in Sulztal (Südsteiermark) und wurde in den Jahren 1998 bis 2000 selektiert. Noch keine offizielle Klonzulassung.

Im Gegensatz zum Roten Traminer und zum Gewürztraminer reift dieser „Gelbe Traminer“ später. Die Trauben sind mittel bis kompakt, die Anfälligkeit für Botrytis ist etwas höher. Stärker anfällig für Magnesium-Mangel. Die Trauben sind groß, der Ertrag ist stabil im oberen Bereich, hoher Mostsäuregehalt. Komplexe, vielschichtige Weine.



A 19-1

Der Klon stammt ursprünglich aus Klöch (Winkler Leopold, Vulkanland Steiermark) und wurde in der Versuchsstation Haidegg züchterisch bearbeitet. Im Rahmen des „Dringlichkeitsprojektes Zertifiziertes Pflanzgut“ wurde dieser Klon vom Verein österreichischer Rebveredler zur Anerkennung gebracht. Zulassung: 2005

Reift etwas später und hat kompakte Trauben mit roten Beeren (Roter Traminer). Das Ertragsniveau liegt im Durchschnitt, gute Zuckerwerte und stabil höhere Mostsäuregehalte. Das Aroma ist einseitig duftig ausgeprägt.



A 19-2

Der Ausgangsstock stand in einem Schauweingarten der Versuchsstation Haidegg in der Gemeinde Leutschach a. d. Weinstraße (Südsteiermark). Der Verein österreichischer Rebveredler hat im Rahmen des „Dringlichkeitsprojektes Zertifiziertes Pflanzgut“ diesen Klon zur Anerkennung gebracht und 2005 die Zulassung erwirkt. Klon A 19-2 reift mittelfrüh und bringt Trauben hervor, die weniger kompakt sind als Klon A 19-1. Trägt bei guter Reife überwiegend Beeren mit rot-orange Farbe (Gewürztraminer-Typ) und sehr aromatischem Geschmack. Mittleres Ertragsniveau und gute Zuckerbildung, aber geringe Mostsäuregehalte. Die Weine präsentieren sich vielseitig duftig.

Klon 47

Züchtung des Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV-INRA) aus Frankreich. Der Klon stammt aus dem Elsass. Zulassung: 1971^[30]

Entspricht mit seinen rot-orange gefärbten Beeren dem Gewürztraminer-Typ. Aromatischer Klon, mittleres Ertragsniveau. Guter Qualitätsklon. Vielseitig duftige Weine.



Lb 14

Züchtung aus dem Versuchszentrum Laimburg (Südtirol). Zulassung: 1981

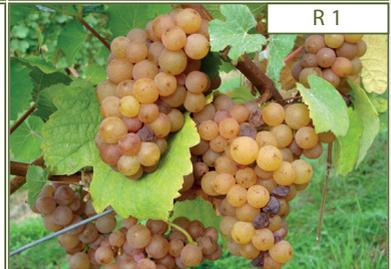
Klassischer Gewürztraminer-Typ mit sehr aromatischen Beeren. Das Ertragsniveau liegt im mittleren Bereich. Das Zuckerbildungspotenzial ist hoch, die Mostsäuregehalte sind eher gering. Die Weine sind vielseitig und komplex.



R 1

Dieser Klon stammt ursprünglich aus Bozen und wurde von der Vivai Cooperativi Rauscedo –Rauscedo (Italien) selektiert. Zulassung: 1969^[31]

Etwas kleinere Trauben mit mittlerer Reifezeit. Leicht erhöhte Tendenz zu Traubenfäulnis und Magnesium-Mangel. Geringes bis mittleres Ertragsniveau. Gewürztraminer-Typ mit sehr aromatischen Beeren und vielseitig duftigen Weinen.



Haidegg 64 (Sel. 80)

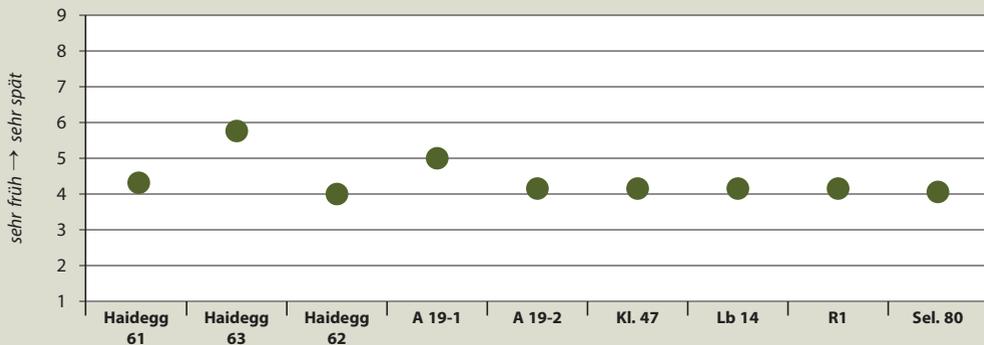
Selektion aus einem Weingarten vom Weingut und Gasthaus Palz-Kahr aus Klöch (Vulkanland Steiermark). Noch nicht als Klon amtlich zugelassen.

Kleintraubiger Traminer-Typ mit lockeren Trauben und sehr geringer Anfälligkeit für Traubenfäulnis. Kann eher dem Gewürztraminer-Typ zugeordnet werden, die Orangefärbung der Beeren kommt erst bei sehr hoher Reife. Die Erträge sind niedrig. Die Zuckerbildung ist hoch und der Säuregehalt des Mostes meist niedrig. Neigt stärker zu Magnesium-Mangel. Typische Aromatik.

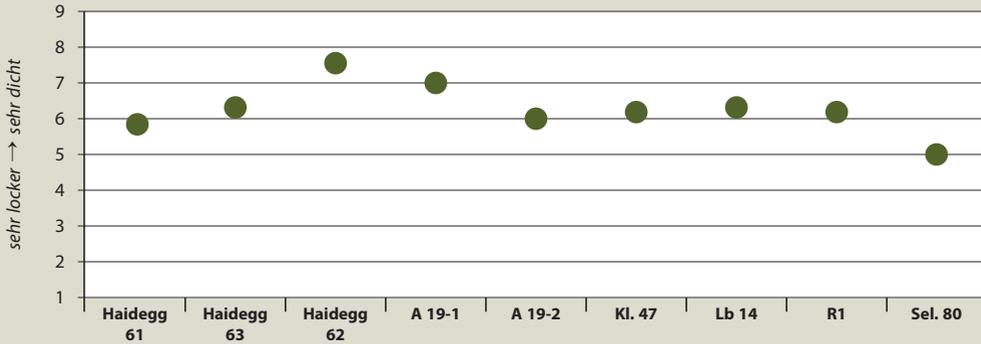




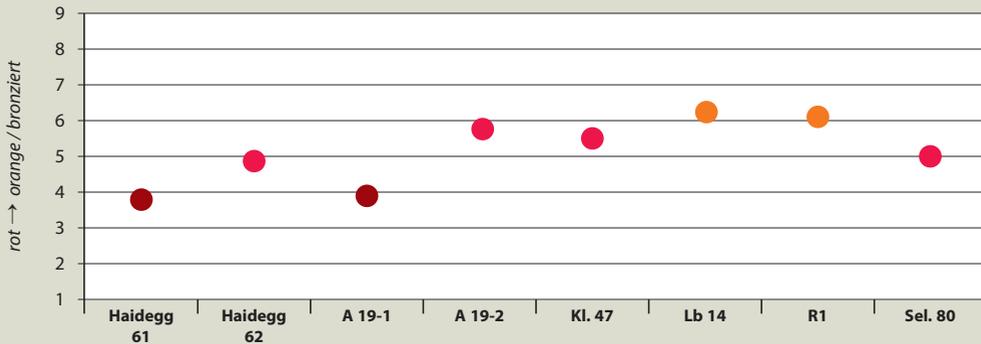
Reife (Mittelwerte 2008 – 2015)



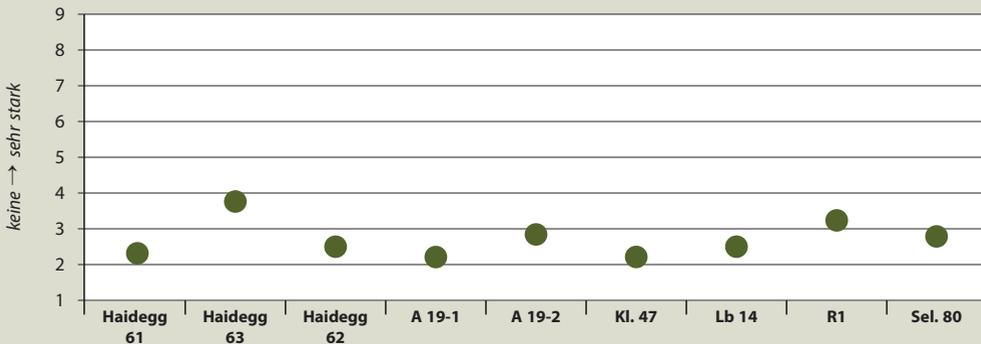
Traubenbeschaffenheit (Mittelwerte 2008 – 2015)



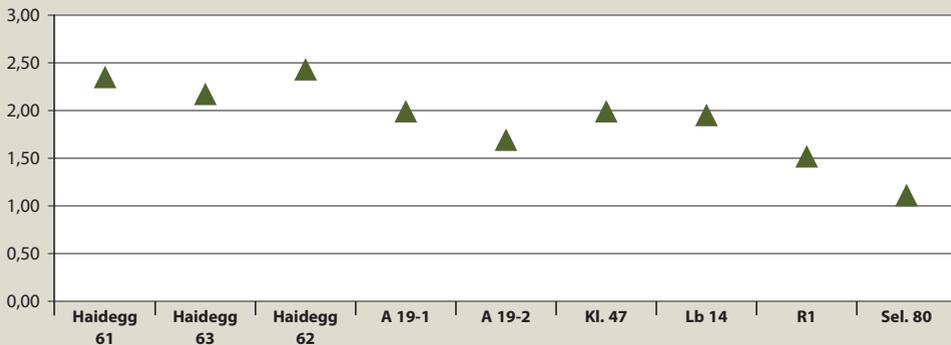
Beerenfarbe (Mittelwerte 2008 – 2015)



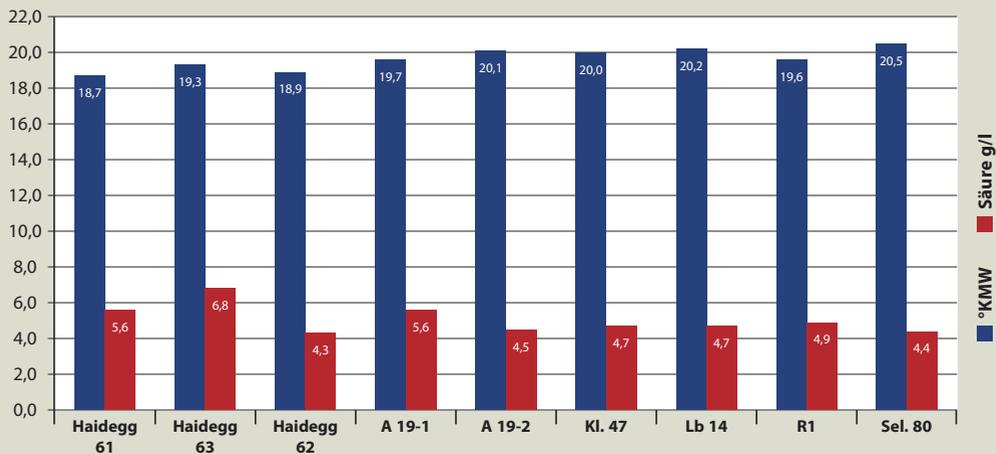
Traubenfäulnis (Mittelwerte 2008 – 2015)



Stockertrag kg (Mittelwerte 2010 – 2015)

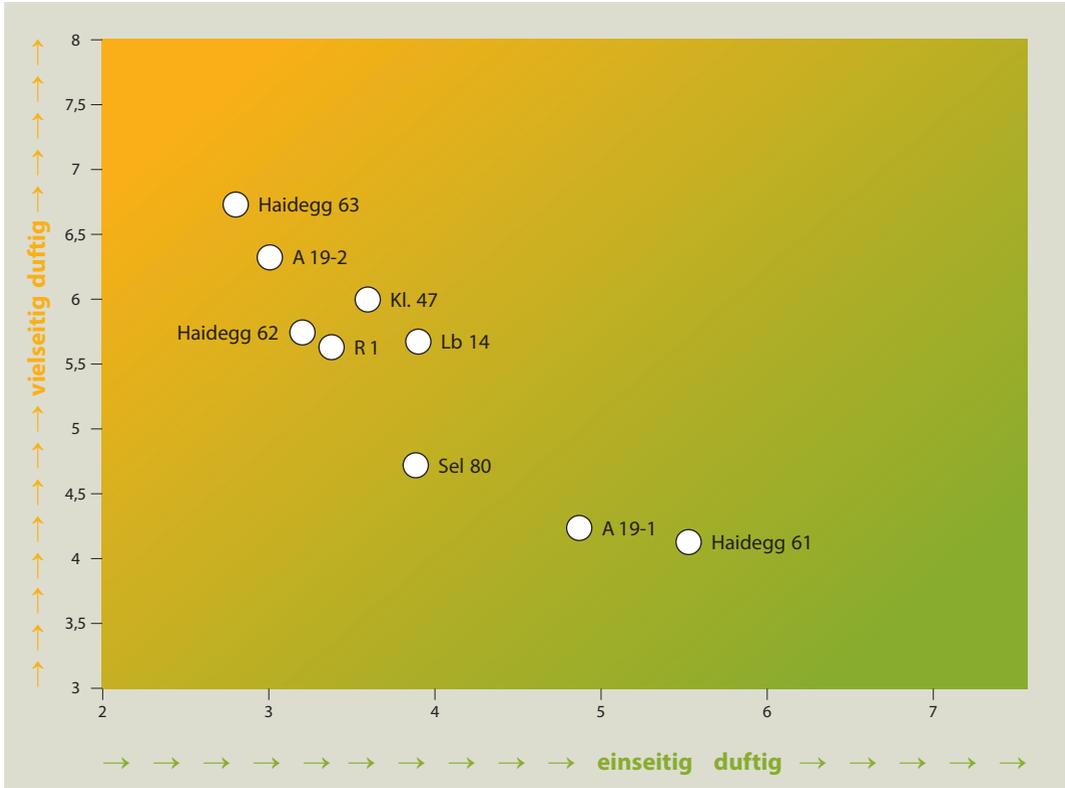


°KMW und Mostsäuregehalte g/L (Mittelwerte 2008 – 2015)



Weitere Klone

Lb 20	sehr intensive und typische Aromen, höherer Ertrag als Lb 14.
FR 46-106	mittlerer Ertrag, komplexes Aroma, Gewürztraminer



**Basisanlagen/Edelreiser/
heimische Klone**

	Haidegg 61	Haidegg 62	Haidegg 63	A 19-2
Versuchsstation HAIDEGG Ragnitzstraße 193, 8047 Graz	×	×	×	×