

Zum Anbau zugelassene Pilzwiderstandsfähige Keltertraubensorten

Wolfgang Renner, LVZ Haidegg

Im letzten Heft von Obst Wein Garten wurde über interessante pilzwiderstandsfähige Speisetrauben berichtet. In der Steiermark sind aber seit Dezember 2004 auch einige pilzresistente Keltertrauben zum Anbau zugelassen. Das Interesse für diese Sorten (PIWI's) nimmt vor allem bei den biologisch produzierenden Weinbauern zu. Ein kurzer Überblick über die Eigenschaften derzeit zugelassener Sorten und ein Ausblick in die Zukunft sind im folgenden Artikel zusammengefasst.

In der Steiermark zum Anbau
zugelassene
PIWI's:
(fett gedruckte sind als Keltertrauben
geeignet):

- **Bianca**
- **Bronner**
- **Johanniter**
- Medina
- Nero
- Perle von Zala
- **Phönix**
- Pölöskei Muskataly
- **Rathay**
- **Regent**
- **Rösler**
- **Seifert**
- Terez

Durchführung von Anbauversuchen

Die „Prüfung von pilztoleranten Rebsorten unter steirischen Anbaubedingungen“ ist ein Teil des Versuchsprogramms des Landwirtschaftlichen Versuchszentrums Haidegg. Die Versuchsanlage befindet sich in der Südsteiermark auf einem Osthang in einer Schlucht auf ca. 400m Seehöhe. Es wurde bewusst eine „feuchtere“ Lage gewählt, um die Pilzresistenz deutlicher zu erkennen. Die Pflanzungen erfolgten in den Jahren 1993 bis 1995 im Ausmaß von 25 Pflanzen je Sorte. Zum Vergleich wurden die konventionellen Sorten Welschriesling und Blauer Zweigelt beobachtet. Die Bonitierung der Eigenschaften erfolgte anhand einer 9er Skala. Die Trauben wurden im Rahmen der Mikrovinifikation verarbeitet, die Weine wiederholt kommissionell verkostet.

Bianca

Ungarische Züchtung mit sehr guter Resistenz gegen Peronospora und Oidium. Kaum anfällig für Botrytis. Etwas frostempfindlich. Verträgt keine zu trockenen Standorte. Aufrechter Wuchs. Verrieselt etwas stärker, dadurch lockerbeerig. Frühe Reife. Trauben kleiner, Beeren mittelgroß. Mittelmäßiger Ertrag. Mittleres Zuckerbildungspotential. Die Weine sind meist dünn und wenig aromatisch. In Verwendung als Tafeltraube als auch als Keltertraube.



Bianca



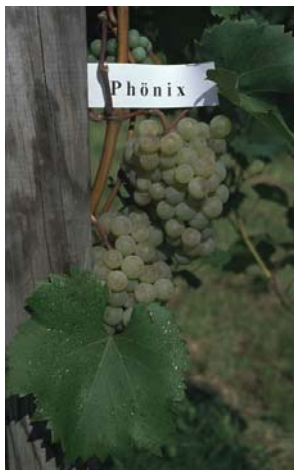
Bronner

Bronner

Diese Rebsorte wurde im staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (D) gezüchtet. Sie treibt eher spät aus und ist durchschnittlich Frost empfindlich. Die Blüte ist relativ früh, die Neigung zur Verrieselung gering. Die Anfälligkeit gegen Peronospora als auch gegen Oidium ist als gering einzustufen. In Normaljahren ist die Botrytisbildung an den Trauben trotz Dichtbeerigkeit eher gering bis durchschnittlich. Die Beeren sind mittelgroß bis groß, geschultert und reifen mittel bis spät. Die Erträge sind konstant im höheren Niveau (3,2 kg/Stock im langjährigen Schnitt). Traubenreduktion ist in den meisten Jahren notwendig. Das Zuckerbildungsvermögen ist gut (17°KMW im langjährigen Schnitt). Der Mostsäuregehalt liegt im Schnitt etwas über 8g/l. Die Weine sind frisch und dezent fruchtig, erinnern etwas an Burgunder. Sehr harmonische Weine bei guter physiologischer Traubenreife. Leicht erhöhter Gerbstoffgehalt.

Johanniter

Eine Züchtung des staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg (D). Mittlere Anfälligkeit gegen Peronospora und gute Resistenz gegen Oidium. Der Johanniter hat einen mittelstarken Wuchs und ist sehr fruchtbar, eine Traubenausdünnung ist empfehlenswert. Die Beeren reifen mittelfrüh. Seine Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und dichtbeerig. Die Beeren sind dickschalig, dadurch ist im Wein mit höherer Gerbstoffbelastung zu rechnen. Der Wein erinnert an Riesling.



Phönix



Johanniter

Phönix

Eine deutsche Züchtung von der Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof. Sehr gute Resistenz gegen Peronospora und Oidium. Zur Reifezeit neigen die Beeren bei feuchter Witterung sehr gerne zum Aufplatzen mit folgender Fäulnis. Höhere Frostempfindlichkeit. Die Reife ist früh. Der Ertrag ist hoch aber etwas unregelmäßig. Mittelhoch kompakte Trauben mit großen Beeren. Das Zuckerbildungspotential ist gering (kaum über 16°KMW). Der Wein hat eine dezente Muskatnote - ähnlich wie der Kreuzungspartner Bacchus. Insgesamt sind die Weine eher schlank und wenig haltbar.

Rösler

Klosterneuburger Züchtung. Rösler hat einen starken Wuchs mit waagrechter Triebhaltung. Austrieb und Blüte sind im Vergleich zu Zweigelt früher. Wenig frostempfindlich. Die Resistenz gegen Peronospora ist befriedigend bis gut, gegen Oidium befriedigend. Die Widerstandsfähigkeit gegen Botrytis ist gut. Die Beerenreife setzt etwas früher ein als bei Zweigelt. Der Behang ist befriedigend, das Zuckerbildungsvermögen liegt über dem des Zweigelt. Die Trauben sind groß und locker mit kleinen Beeren. Die Säurewerte bewegen sich auf einem höheren Niveau. Der Wein ist äußerst farbintensiv, extraktreich, gerbstoffbetont und sehr aromatisch (Waldbeeren). Interessanter Cuvée-Partner. Als Qualitätswein zugelassen.



Rösler



Rathay

Rathay

Klosterneuburger Züchtung. Mittelfrüher Austrieb. Wenig frostempfindlich. Starker halb aufrechter Wuchs. Die Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora ist mittelmäßig und gegen Oidium gering. Wenig anfällig für Botrytis. Mittelfrühe Reife. Ertrag mittel bis hoch. Der Wein ist tiefdunkel (Färbertraube), Extraktreich, vollmundig und reich an Tannin. Als Qualitätswein zugelassen.



Regent

Regent

Züchtung aus Deutschland (Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof). Der Austrieb ist bei uns eher spät, deutlich nach Zweigelt. Neigt etwas zur Verrieselung, was wiederum Lockerbeerigkeit zur Folge hat. Gute Resistenz gegen Peronospora und Oidium sowie mittel bis gute Widerstandskraft gegen Botrytis. Die Beerenreife ist mittelfrüh bis früh. Die Säure fällt in der letzten Reifephase relativ rasch ab. Der Behang ist mittelmäßig (im langjährigen Schnitt 1,6 kg/Stock). Die Weine sind tiefrot, säurearm und extraktreich mit mediterranem Charakter. Eignet sich gut für den Ausbau im Barrique. Erhöhter Gehalt an Malvidin-3,5-Diglycosid. Regent ist derzeit nur als Tafelwein zulässig.

Seifert

Klosterneuburger Züchtung. Wurde aber vom Züchter aus dem Qualitätswein-Rebsortiment zurückgezogen. Mittlere Peronospora-Anfälligkeit und weniger gut widerstandsfähig gegen Oidium. Die Weine sind fruchtig elegant mit zarten Weichselaromen. Auf Grund der relativ starken Botrytisanfälligkeit eignet sich diese Sorte für den steirischen Weinbau nicht.

Ausblick

Die hier beschriebenen Sorten sind gut geprüft und in der Regel gut verwendbar. Aber was wäre ein Leben ohne Weiterentwicklung. Eine neue Generation an pilzwiderstandsfähigen Rebsorten ist im Anmarsch. Auch in der Steiermark laufen sowohl bei interessierten Weinbauern als auch in der Versuchsanstalt Haidegg einige Eignungsprüfungen dieser „neueren“ PIWI's. Viele davon hinterließen schon nach kurzer Testphase einen viel versprechenden Eindruck. So zeigen sich die Rotweinsorten *Monarch*, *Prior*, *Cabernet Carbon*, *Cabernet Carol* oder *Cabernet Cortis* vom Weinbauinstitut Freiburg als Hoffnungsträger. Die Züchtungen des Schweizer Valentin Blattner (*Cabernet Jura*, *Pinotin*, *VB 32-07*, *VB 91-26-1*) lassen uns ebenso zuversichtlich in die Zukunft blicken. Die Forschungsanstalt Geisenheim bemüht sich beispielsweise mit *Rondo*, einer Rotweinsorte mit asiatischem Blut (Frosthärte).



Mit den derzeit zugelassenen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten kann man gut arbeiten, sie entsprechen bezüglich der Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten und der Qualität ihrer Weine. Qualitätswein darf momentan aber leider nur aus den wenigsten Sorten erzeugt werden. Die PIWI's der neueren Generation kommen mit ihrem Geschmacksprofil den konventionellen Sorten noch näher.

Übersicht wichtiger Eigenschaften

Sorte	Austrieb	Frost-empfindlichkeit	Blütezeit	Verrieselung	Peronospora-Anfälligkeit (Blatt)	Oidium-Anfälligkeit (Blatt)	Beerenreife	Botrytis-anfälligkeit
Bianca	4-5	3-4	6-7	5-7	1-2	1-2	3-4	1-2
Bronner	5-7	2-4	4-5	1-3	1-2	1-2	5-7	1-3
Johanniter	4-5			1-2	3-5	1-3	4	3
Phönix	4-5	2-5	5-7	3-5	1-2	1-2	2-4	4-6
Welschriesling	7-8	1-2	8-9	2-4	5-7	3-5	7-8	2-4
Rathay	4-5	1-3	5-7	4-6	4-5	3-5	5-6	1-2
Regent	6-7	2-3	4-6	3-5	2-3	1-2	4-6	1-3
Rösler	3-4	2-3	5-6	2-4	3-5	2-4	5-6	1-2
Zweigelt	5-6	3	6-7	2-3	5-7	4-6	4-6	2-4

Die Noten reichen von 1-9 und bedeuten

- bei Austrieb, Blüte, Beerenreife: 1 (sehr früh) bis 9 (sehr spät)
- bei Frost, Verrieselung, Peronospora, Oidium, Botrytis: 1 (kein) bis 9 (sehr stark)

Der Weg neuer Sorten zum Qualitätswein

1. **Anbaueignungsprüfung:** Die Weinbaugesetze der Länder regeln die Durchführung von Anbaueignungsprüfungen. Diese Möglichkeit steht jedem Weinbauern und Interessierten offen. Das Risiko einer eventuellen späteren Nichtanerkennung bleibt beim Betreiber dieser Prüfung, also beim Weinbauern.
2. **Zulassung zum Anbau:** Entsprechen neue Sorten, dann können sie per Verordnung des Landeshauptmannes in die Landes-Liste der klassifizierten Rebsorten für den Anbau aufgenommen werden. Es darf aber noch immer kein Qualitätswein bzw. Landwein daraus produziert werden!
3. Die schwierigste Hürde: **Aufnahme in die Qualitäts-Rebsorten-Verordnung des Weingesetzes.** Bundesweite Diskussion, zum Teil weinbaupolitisch beeinflusst

Weitere Informationen erhalten Sie im
Landwirtschaftlichen Versuchszentrum HAIDEGG
Ragnitzstraße 193, 8047 Graz; Tel 0316-8776600;
fa10b@stmk.gv.at; www.haidegg.at