

Ing. Wolfgang Renner

# Charakterisierung von Weinen pilzwiderstandsfähiger Rebsorten



Die Rebsorte  
Muscaris

Die Einführung und Akzeptanz von neuen Rebsorten ist üblicherweise ein langsamer Prozess, der von rechtlichen Schwierigkeiten begleitet ist. In Österreich haben alle Weinbau treibenden Bundesländer bereits den Anbau einer Reihe von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erlaubt. Weiters können nach österreichischem Weingesetz neun Sorten als „Rebsortenwein“ in Verkehr gebracht werden. Das sind Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Cabernet Jura, Donauriesling, Johanniter, Muscaris, Regent und Sauvignier gris.

Im vorliegenden Bericht wird der Versuch einer sensorischen und analytischen Kategorisierung von sieben Piwi-Weinen aus dem Haidegger Versuchsanbau erklärt. In der Beratung für den Anbau als auch für den Konsumenten der Weine wird immer wieder nach dem Weintyp gefragt. Die Eigenständigkeit dieser neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wird zwar einerseits erwünscht, andererseits erwartet man sich aber trotzdem ein bestimmtes sensorisches Profil.

## Aromastoffanalytik

In der Technischen Universität Graz wurde unter der Leitung von Dr. Erich Leitner die Aromastoffanalytik der Weine durchgeführt. Wie in der Hauptkomponentenanalyse in Abbildung 1 deutlich zu sehen ist, können die unterschiedlichen Piwi-Weine deutlich unterschieden werden. Die Rebsorte Cabernet Jura hat mehr höhere Alkohole und sensorisch relevante Terpene (vor allem Linalool) über der Wahrnehmungsschwelle.

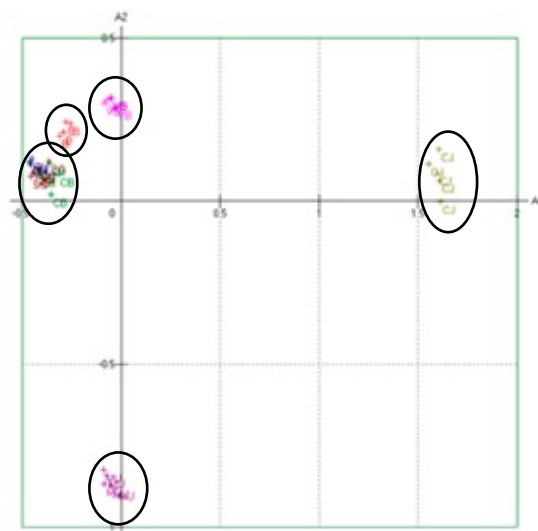


Abbildung 1. Hauptkomponentenanalyse der Aromaprofile (Cabernet Jura = CJ, Cabernet blanc = CB, Chardonnay = CH, Sauvignier gris = SG, VB 32-7 = VB, Bronner = B, Muscaris = MU)

Die Sorte Muscaris zeigt wesentlich höhere Konzentrationen an Terpenen als alle anderen geprüften Sorten. Sauvignier gris und Chardonnay haben zwei eng aneinander liegende Cluster, was auf eine hohe Ähnlichkeit in der Zusammensetzung des Aromaprofiles hinweist. Der für den „grünen“ Duft nach grünem Paprika oder Brennessel verantwortliche Aromastoff 2-Isobutyl-3-methoxy-pyrazin (IBMP) liegt bei den Sorten Cabernet blanc und VB 32-7 deutlich über der Wahrnehmungsschwelle von 2ng/l.



## Verkostungen

Die Verkostungen erfolgten mit einem geschulten zwölfköpfigen Verkostungspanel an mehreren Terminen. Bei der Bewertung der Weißweine mussten die Kostteilnehmer neben den Parametern Duftintensität, Körper/Dichte und Gesamteindruck auch die Ausprägung der Sortentypizität auf einer Zehn-Punkte-Skala definieren.

Zur Auswahl standen die Typizitäten der wichtigsten steirischen Rebsorten beziehungsweise Sortengruppen: Neutral, Welschriesling, Burgunder, Sauvignon, Muskateller/Traminer. Bei den Rotweinen wurden die Parameter Geruchsintensität, Körper/Dichte, „grüne“ Aromen, „blumige“ Aromen und „fruchtige“ Aromen abgefragt. Neben den bewertenden Verkostungen wurden auch Prüfungen mit verbaler Beurteilung durchgeführt. Die am häufigsten verwendeten Attribute sind in Tabelle 1 zusammengefasst.

Obwohl die Qualitäten hoch sind, ist der Bekanntheitsgrad der neuen Sorten äußerst gering, was besonders die Vermarktung im Regalverkauf erschwert.

**Tabelle 1: Die am häufigsten verwendeten Beschreibungen:**

Sorte	Beschreibungen
Chardonel	Apfel, Banane, neutral, zart, schlank, Burgunder-Typ
Bronner	leicht fruchtig, neutral, mittlerer Körper, Burgunder-Typ
Cabernet blanc	grün, würzig, Kernobst, ausgewogen, Sauvignon-/Burgunder-Typ
Muscaris	blumig (Rosen), Citrus, Steinobst, vielschichtig, kräftig, Muskat-Typ
Souvignier gris	dezent fruchtig, würzig, kräftig, Burgunder-/Riesling-Typ
VB 32-7	grün, Paprika, würzig, kräftig, Sauvignon-Typ
Cabernet Jura	tiefdunkel, sehr fruchtig, gehaltvoll, Cabernet Franc-Typ

Im direkten Verkauf mit der Möglichkeit von Erklärungen kann man die Konsumenten jedenfalls leichter überzeugen. Manchmal fördert eine unglückliche Sortenbezeichnung auch nicht gerade den Verkaufserfolg.

Bezeichnungen wie Sauvignier gris, Cabernet blanc oder Donauriesling haben hingegen absolutes „Ohrwurm-potenzial“.



Die Rebsorte Sauvignier gris

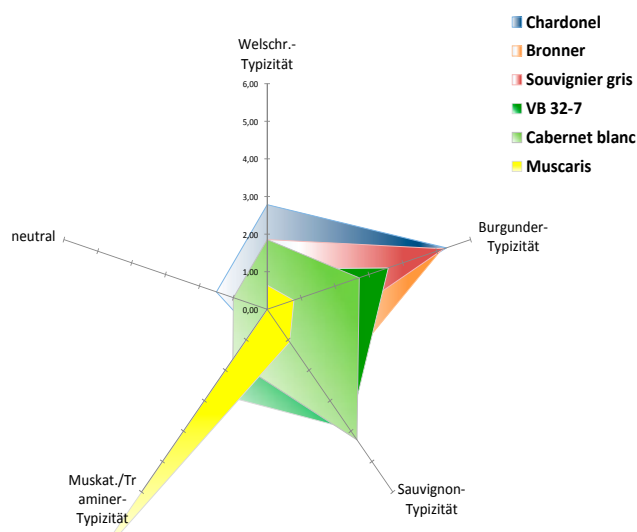


Abbildung 2: Sensorisches Profil, Jahrgang 2012

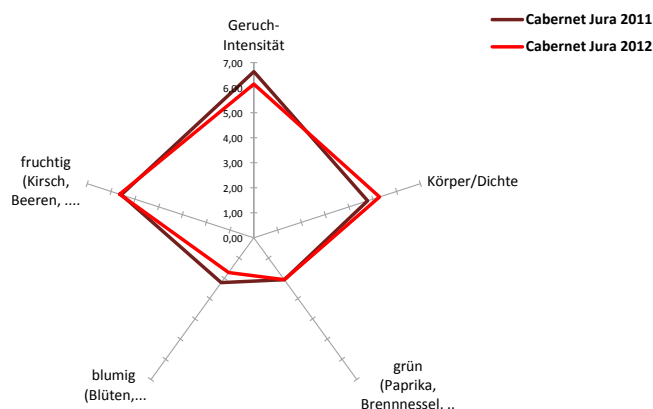


Abbildung 3: Sensorisches Profil, Cabernet Jura, Jahrgänge 2011 und 2012