

Ing. Wolfgang Renner

Sauvignon – Laubmanagement in der Traubenzone



Traubenfreistellung kurz nach der Blüte.

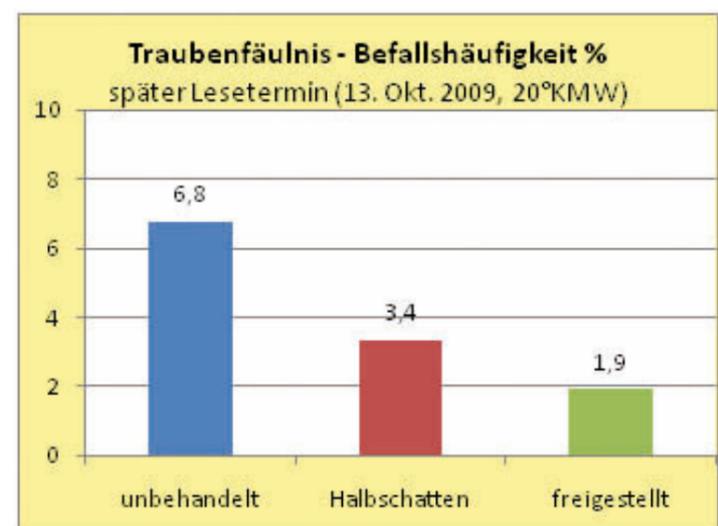
Zur Förderung beziehungsweise zum Erhalt der grünen Aromen (Paprika, Brennnessel, ...) dürfte eine frühe Freistellung der Traubenzone (BBCH 69, Blühende) den Aufbau der Methoxypyrazine fördern und ein späteres Zuwachsenlassen ab Beginn der Beerenreife einen stärkeren Abbau durch Sonnenlicht und Temperatur wiederum reduzieren. Die Intensität dieses Arbeitsschrittes ist daher eine Frage der angestrebten Weinstilistik. Ein zentraler Bestandteil des Laubwandmanagements muss auch die Erhaltung der Traubengesundheit sein. Für Präventiv-Spritzungen gegen Botrytis aber auch für das schnellere Abtrocknen der Trauben ist eine aufgelockerte Laubwand, vor allem in der Traubenzone, wichtig!

Auf Basis dieser Grundlage wurde im Vegetationsjahr 2009 ein Versuch angelegt, in dem die Varianten ‚Kontrolle‘ (ohne Eingriffe), ‚Halbschatten‘ (Freistellung nach der Blüte und keine weiteren Maßnahmen) und ‚freigestellt‘ (Freistellung nach der Blüte und weitere Korrektur zu Reifebeginn) verglichen und zusätzlich zu drei unterschiedlichen Reifestadien gelesen wurden (16°KMW, 18°KMW, 20°KMW)

Eingriffe in die Gestaltung der Laubwand können bei der Rebsorte Sauvignon Blanc den Stil des zukünftigen Weines sehr stark beeinflussen. Grundsätzlich gilt die Regel, je mehr Laub, desto mehr Schatten und desto mehr grüne Beeren mit „grünen“ Aromen.

Erste Ergebnisse

Auf Grund des allgemein lockeren Traubenaufbaus der Sauvignon-Trauben durch die stärkere Verrieselung in der Blüte im Jahr 2009 war das Aufkommen der Traubenfäulnis nicht allzu stark. Trotzdem ist deutlich erkennbar, dass die komplett freigestellte Variante im Vergleich zur unbehandelten Kontrollvariante deutlich schwächer von Traubenfäulnis betroffen war.

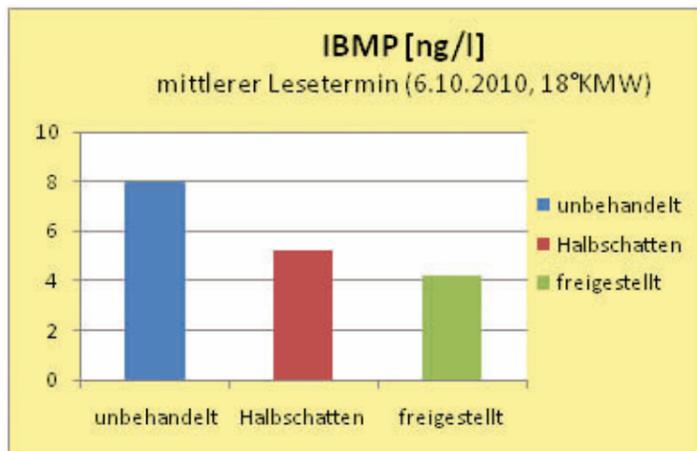


Traubenfäulnis, Sauvignon 2009

Die von der TU-Graz durchgeführte Aromenanalyse des Traubenmostes zeigt den erwarteten Rückgang des u.a. durch Isobutyl-Methoxypyrazin (IBMP) bestimmten Duftes nach „grünen“ Aromen wie Paprika, Gras oder Brennnessel von der unbehandelten Kontrolle hin zur komplett freigestellten Variante

Die sensorische Bewertung der Weine erfolgte im April 2010 von einem Kosterpanel bestehend aus 11 trainierten Verkostern. Jeder Wein

Die Frage, wie viel Sonne Sauvignon-Beeren vertragen, ist nicht endgültig geklärt. Ob sich eine zu starke Besonnung der Beeren (Bronzierung) auf die langfristige Haltbarkeit von Sauvignon-Weinen auswirkt, ist derzeit Gegenstand einer Untersuchung des Landwirtschaftlichen Versuchszentrums Steiermark gemeinsam mit der Technischen Universität Graz.



Mittlerer Lesetermin: Pyrazingehalt („grüne“ Aromen) im Most

wurde zweimal bewertet. Zum Erstellen eines sensorischen Profils wurden spezielle Geruchs- und Geschmackparameter bewertet, ebenso wurde der Gesamteindruck beurteilt.

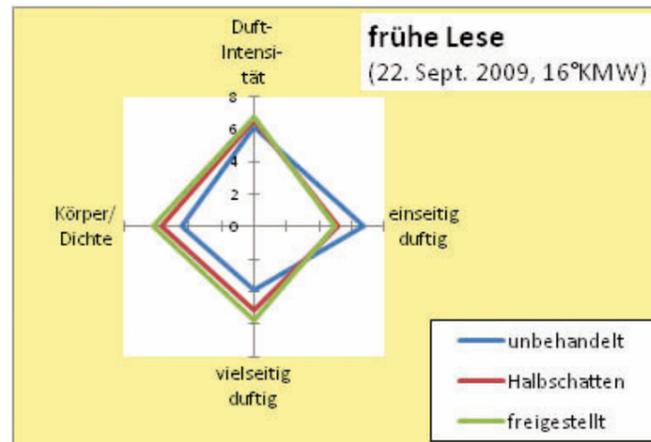
Vergleich Lesetermine

Betrachtet man den Gesamteindruck aus den Verkostungen, dann ist jeweils eine eindeutige Präferenz der Bewerter zu erkennen. Bei der frühen Lese (mit 16°KMW) wurde die freigestellte Variante am besten bewertet und wurde als weniger „einseitig duftig“ charakterisiert.

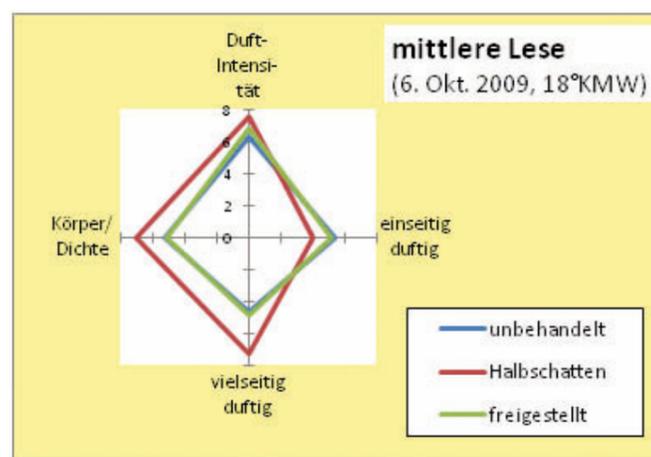
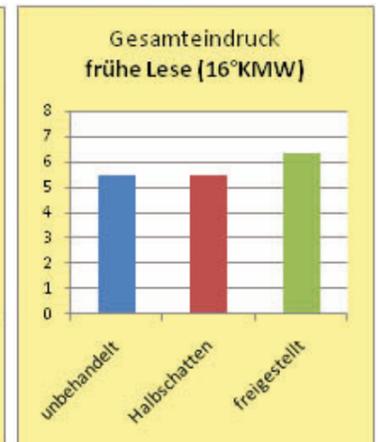
Beim mittleren Lesetermin (18°KMW) bevorzugten die Koster die „Halbschatten“-Variante, die kurz nach der Blüte freigestellt wurde und dann bis zur Ernte ohne jeden weiteren Eingriff in der Traubenzone belassen wurde. Bei dieser Variante war nicht nur die Duftintensität höher, auch die Vielseitigkeit des Duftes war signifikant besser ausgeprägt.

Die Bewertung der zum späten Termin (13. Oktober, bei 20°KMW) geernteten fiel für die unbehandelte Kontrollvariante am günstigsten aus. Duftintensität und Vielseitigkeit des Duftes waren eindeutig höher bewertet worden. Die Ausgewogenheit zwischen „grünen“ Aromen, die durch die stärkere Beschattung erhalten blieben und den „reifen“ Aromakomponenten der gelben hochreifen Beeren dürfte dafür ausschlaggebend gewesen sein.

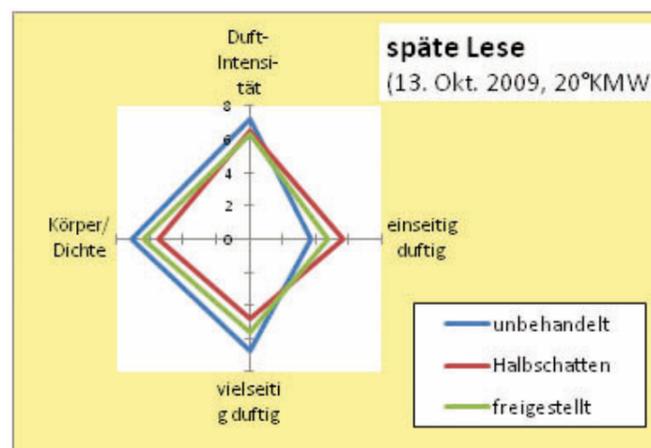
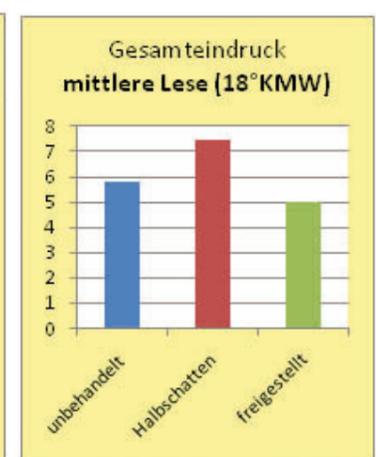
Aus den bislang vorliegenden Resultaten aus dem Jahr 2009 kann geschlossen werden, dass hinsichtlich der aromatischen Ausprägungen der Eingriff in die Traubenzone (Laubentfernung) stärker sein kann, je früher die Lese erfolgen soll.



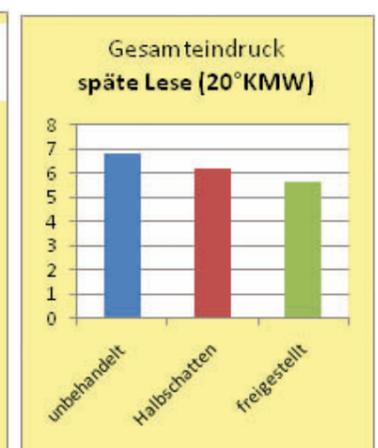
frühe Lese, sensorisches Profil und Gesamteindruck



mittlere Lese, sensorisches Profil und Gesamteindruck



Späte Lese: sensorisches Profil und Gesamteindruck



Folgende weitere Erhebungen wurden und werden durchgeführt:

- detaillierte Erhebung der Erntedaten
- detaillierte Most- und Weinanalysen
- genaue Analysen der Aromakomponenten
- Entwicklung der Weine über mehrere Jahre und begleitende Aroma-Analysen

Die speziellen Aromen-Analysen werden bewerkstelligt durch die Technische Universität Graz (Dr. Erich Leitner).