

Ing. Wolfgang Renner

Verschiedene Lesezeitpunkte bei Muscaris

Laut Mehrfachanträge 2021 gibt es in Österreich insgesamt 81 Hektar der PIWI-Sorte Muscaris. Davon stehen 50 Hektar in der Steiermark, fast so viel wie Traminer oder Riesling.



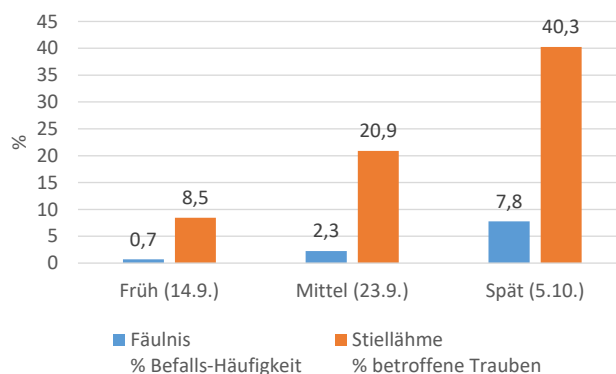
Die Rebsorte Muscaris wurde im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau (D) gezüchtet und stammt aus einer Kreuzung von Solaris x Muskateller. Sie treibt früher als Muskateller aus, ist spätfrostgefährdet, wächst eher stark, ist sehr gut widerstandsfähig gegen Peronospora und gut tolerant gegen Oidium. Die Reife ist mittelfrüh. Die Rebsorte ist in der Lage, auf guten Standorten hohe Mostgewichte zu erreichen. Die Hauptaromakomponenten von Muscarisweinen stammen aus der Gruppe der Terpene.

Muscaris ist noch eine relativ junge und önologisch wenig erforschte Rebsorte. Um Erfahrungen im Reifeverhalten zu gewinnen, wurde im Weinjahrgang 2020 auf dem Standort Leutschach a.d.Wstr. ein Versuch mit drei unterschiedlichen Lesezeitpunkten durchgeführt: FRÜH (17. September), MITTEL (24. September), SPÄT (5. Oktober). Im folgenden Bericht wird ein Auszug der wichtigsten Resultate kompakt dargestellt.

Trauben

Im Vergleich zu anderen Weinjahren war die Traubenfäulnis im Jahr 2020 generell geringer ausgeprägt. Mit zunehmender Reife stieg die Befallshäufigkeit von weniger als 1% beim frühen Lesetermin auf rund 8% beim späten Erntetermin. Auffallend war jedenfalls die sukzessive Zunahme der Befallshäufigkeit mit Stiellähme. Zum späten Lesetermin am 5. Oktober zeigten rund 40% der Trauben bei der visuellen Bonitierung Symptome.

Die exakte Auswertung der Erntemengen ergab, dass insgesamt 17% des Traubengutes von der Stiellähme betroffen und somit nicht verwertbar waren. Dieses Problem ist zumindest zum Teil standortbedingt, denn die Magnesiumverfügbarkeit auf dem vorliegenden schweren Lehmboden ist gering.



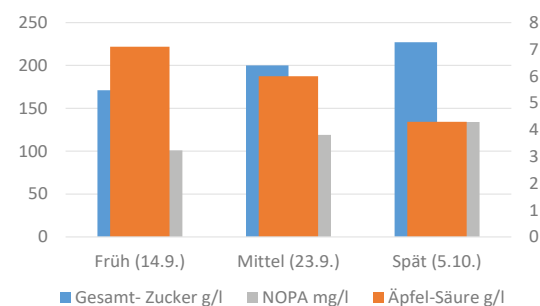
Fäulnis und Stiellähme bei Muscaris im Jahr 2020

Erntedaten und Most-Analysen

Die Stockerträge gingen im Laufe der Beobachtungsperiode leicht zurück, weil sich auch die Traubengewichte – u.a. durch den zunehmenden Stiellähme-Anteil – verringerten. Die Zuckereinlagerung in die Trauben erfolgte vom ersten bis zum dritten Lesezeitpunkt gleichmäßig. Der Äpfelsäureabbau hingegen war deutlich stärker zum späten Lesezeitpunkt hin. Die titrierbare Gesamtsäure blieb trotzdem auf einem höheren Niveau. Der pH-Wert galoppierte ebenfalls nicht davon.

Wie zu erwarten war, nahm die Einlagerung von hefewichtigen Stickstoffkomponenten (z.B. NOPA) bis zum letzten Erntetermin kontinuierlich zu, was für eine saubere und sichere Gärung sehr wichtig ist. Der Gärverlauf war auch bei der spät gelesenen Variante zügig und sicher trotz Alkoholwerte um 13 % vol.

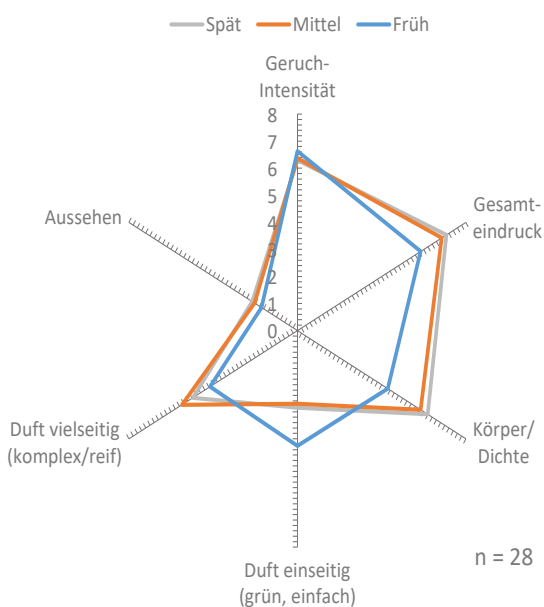
Erntedaten Muscaris 2020			
	Früh (14.9.)	Mittel (23.9.)	Spät (5.10.)
Stockertrag kg	2,29	1,99	2,00
Traubengewicht g	128	124	114
% Stiellähme	13,3	14,7	16,9
°KMW	15,0	18,0	19,1
Gesamtzucker g/l	171	200	227
Gesamtsäure g/l	11,8	11,4	8,9
Äpfelsäure g/l	7,1	6,0	4,3
pH	2,94	3,08	3,17
NOPA mg/l	101	119	134



Erntedaten Muscaris 2020

Weine

Die Versuchsweine wurden standardisiert mittels Mikrovinifikation ausgebaut und im Juli 2021 von einem geschulten Panel bewertet. Der frühe Lesezeitpunkt am 14. September brachte einen schlanken und einseitig (grün) duftigen Wein hervor, der im Gesamteindruck weniger gut bewertet wurde. Das sensorische Profil der Weine aus dem mittleren und späten Lesezeitpunkt ähnelt sich. Beide Varianten wurden als körperreicher und vielseitiger (komplex/reif) duftig beschrieben.



Fazit

Im Versuchsjahr 2020 konnte bei der Sorte Muscaris ein hoher Stiellähme-Anteil festgestellt werden, der zum Teil standort- und jahgangsbedingt, aber auch sortenbedingt war. Mit zunehmender Beerenreife stieg die Häufigkeit von Traubenfäulnis. Der Abbau der Äpfelsäure verlief in der letzten Reifephase schneller, der Gesamtsäuregehalt blieb trotzdem auf höherem Niveau. Späte Lese brachte höhere Gehalte an hefeverfügbarem Stickstoff in den Beeren und einen sicheren Gärverlauf trotz höherer Mostgewichte bzw. Alkoholgehalte. Die später geernteten Trauben ergaben körperreichere und vielseitiger aromatische Weine.