

Tafeltrauben sind auch für Baden ein Thema

Dr. V. Jörger, M. Boos,
B. Ludewig, Staatliches
Weinbauinstitut Freiburg

Am Weinbauinstitut Freiburg beschäftigt man sich schon seit Jahren mit dem Thema Tafeltrauben. In dem nachfolgenden zweiteiligen Beitrag fassen die Autoren die Ergebnisse ihrer Arbeit zusammen. Während es im ersten Teil nur um Sortenfragen geht, stehen im zweiten Teil dieses Beitrags Fragen des Anbaus und der Bewirtschaftung im Mittelpunkt.

Weltweit werden derzeit auf mehr als 1 Million Hektar Tafeltrauben angebaut. Neben den südeuropäischen Ländern Italien, Spanien, Griechenland und der Türkei liegen die Schwerpunkte der Erzeugung in verschiedenen Ländern Asiens, Amerikas und den mittelmeeernen Ländern Afrikas.

Für Deutschland wurde die Tafeltraubenerzeugung seit August 2000 in Folge der Änderung der EU-Marktorganisation für Wein als obstbauliche

Nutzung ohne jegliche Pflanzbeschränkungen, wie diese bei Keltertraubennutzung bestehen, freigegeben. Mit einem jährlichen Tafeltraubenkonsum in Deutschland von 300 000 bis 360 000 Tonnen – das ist ein Pro-Kopf-Verbrauch von 4,0 bis 4,5 Kilogramm – stellt der Tafeltraubenabsatz eine erhebliche Marktgröße dar. Für Betriebe mit weinbaulicher bzw. obstbaulicher Ausrichtung kann die Erzeugung von Tafeltrauben als Nischen- bzw. Ergänzungsprodukt einen interessanten Stellenwert erreichen.

Das Weinbauinstitut Freiburg hat als Züchter pilzwiderstandsfähiger Rebsorten für die Keltertraubennutzung über Jahre hinweg verschiedene Genotypen/Sorten mit einer relativ hohen Resistenz archiviert, deren mögliche Nutzung als Tafeltrauben aufgrund

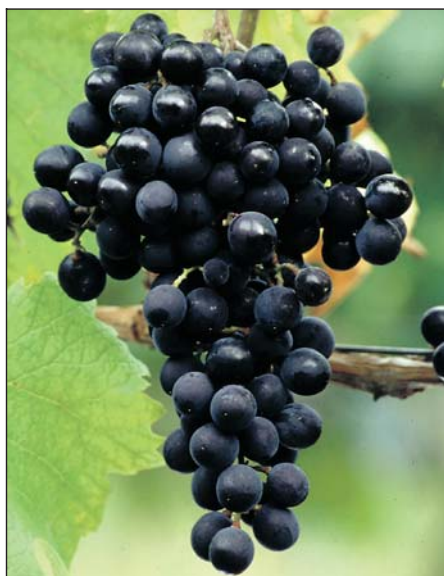
- der Beerengröße,
- der begrenzten Zuckerproduktion in den Beeren und
- der erhöhten Säurewerte

geprüft werden sollte. Im Unterschied zu den klassischen Tafeltraubensorten besteht bei den in Prüfung befindlichen Tafeltraubensorten meist eine geringere Beerengröße und eine reduzierte Beerenschalenfestigkeit.

Deutlich überlegene Aromenintensität und Frische sind im Gegenzug die Vorteile der vor Ort hergestellten Tafeltrauben. Das Resistenzpotenzial gegenüber Pilzkrankheiten ermöglicht die Nutzung entsprechender Sorten mit deutlich reduzierter Pflanzenschutzintensität. Dabei muss jedoch entsprechend der Kundenanforderung absolut einwandfreie Handelsklassenqualität von den Erzeugern geliefert werden, was im Normalfall eine bis drei Behandlungen im Bereich vor der Blüte bis zur abgehenden Blüte erforderlich werden lässt.

Bewertung von Tafeltrauben

In der Tabelle sind Verkostungsergebnisse aus den Jahren 2005 und 2006 wiedergegeben. Die Verkostungen wurden im Rahmen des Tafeltraubentages des Weinbauinstituts durchgeführt. Im unteren Teil der Tabelle ist eine Übersicht über Freiburger weiße und rote Züchtungen wiedergegeben. Der obere Teil enthält im Jahr 2006 zusätzlich die Sorten Lilla, Fanny und Muscat



Galanth ist eine der anbauwürdigen Tafeltrauben-Sorten. Bilder: Jörger

bleu, die vom Züchter Wolff (Lilla, Fanny) bzw. als freie pilzwiderstandsfähige Sorte (Muscat bleu) derzeit zu den meist angepflanzten Sorten in Deutschland und der Schweiz gehören.

In der linken Hälfte der Tabelle finden sich Bewertungen der Probennehmer zu technischen Eigenschaften der Trauben. In der rechten Hälfte der Tabelle finden sich sensorische Bewertungen. Die Kriterien Traubenstruktur, Beerengröße, Schalenfestigkeit und Fruchtfleisch-Konsistenz entscheiden beim Konsumenten deutlich über das Maß der Bevorzugung der verschiedenen Sorten. Unter diesen Krite-

rien gelten innerhalb der Freiburger Sorten die Sorten Garant, Calastra, Galanth und Osella als bevorzugte Sorten (siehe auch die Tabelle). Vergleicht man die Freiburger Züchtungsergeb-

Zwei Top-Sorten

nisse mit den Sorten Lilla, Fanny und Muscat bleu, so zeigt lediglich die Sorte Fanny bezogen auf die Größen Traubenstruktur, Beerengröße, Schalenfestigkeit und Fruchtfleisch eine etwas höhere Bewertung, wobei hier die spätere Reife der Sorte als Teilursache

berücksichtigt werden muss.

Vergleicht man die sensorischen Bewertungen, insbesondere die Größen Geschmack und Gesamteindruck, so werden die Sorten Garant und Galanth als besser bewertet und nur von der Sorte Muscat bleu in etwa erreicht bzw. im Gesamteindruck übertroffen. Bei der geschmacklichen Bewertung hat sich in den Verkostungen gezeigt, dass die leicht mit Muskataromen ausgestatteten Sorten meist eine höhere Zustimmung finden als die neutralen bzw. mit einer Zitrusaromatik ausgestatteten Sorten.

Fortsetzung nächste Seite

Ergebnis der Verkostung von Tafeltraubensorten beim Freiburger Tafeltraubentag 2006 und 2005

2006 auf dem Betrieb Brenneisen in Efringen-Kirchen am 7. September – 30 Teilnehmer

Sorte	Bewertungsmerkmale (Bewertung nach Punkten 9 = sehr schön, sehr intensiv, sehr groß 1 = wenig gut, wenig intensiv, sehr klein)														Bemerkungen
	Farbintensität	Traubenstruktur ¹	Beerengröße	Schalenfestigkeit ²	Fruchtfleisch ³	Buket		Buketintensität			Buketart ⁴			Geschmack ⁵	
Bewertungsskala	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9	ja	nein	1 - 9	1	2	3	1 - 9	1 - 9	1 - 9	
Garant	5,76	6,57	6,80	6,27	6,20	23	6	5,00	7	11	8	6,34	6,69	6,60	Beerenfarbe: weiß
Calastra	4,79	7,37	6,83	5,80	5,13	9	20	3,88	1	15	8	4,79	4,24	4,83	Beerenfarbe: weiß
Lilla	7,03	7,03	6,27	5,90	5,67	7	21	3,52	1	11	10	4,68	4,14	4,87	Beerenfarbe: weiß
Fanny	6,83	8,20	8,20	7,13	7,40	10	18	3,74	1	12	12	4,93	5,50	6,60	Beerenfarbe: weiß
Clara	6,83	8,20	8,20	7,13	7,40	10	18	3,74	1	12	12	4,93	5,50	6,60	Beerenfarbe: weiß
New York	5,62	6,70	5,70	4,73	5,21	26	3	6,17	8	6	13	5,17	5,34	4,87	Beerenfarbe: weiß
Garnett	5,72	4,50	4,83	5,60	5,40	21	8	4,71	5	14	6	4,72	4,73	4,87	Beerenfarbe: rosa
Galanth	8,03	7,67	5,83	6,43	6,03	24	5	5,45	14	9	5	5,97	6,45	6,43	Beerenfarbe: blau-schwarz
Osella	8,66	8,00	7,40	6,30	6,43	14	15	4,04	6	12	7	5,07	5,56	6,30	Beerenfarbe: blau-schwarz
Muscat bleu	8,45	7,57	6,90	6,43	6,45	27	2	6,33	19	5	5	6,38	6,69	7,10	Beerenfarbe: blau-schwarz

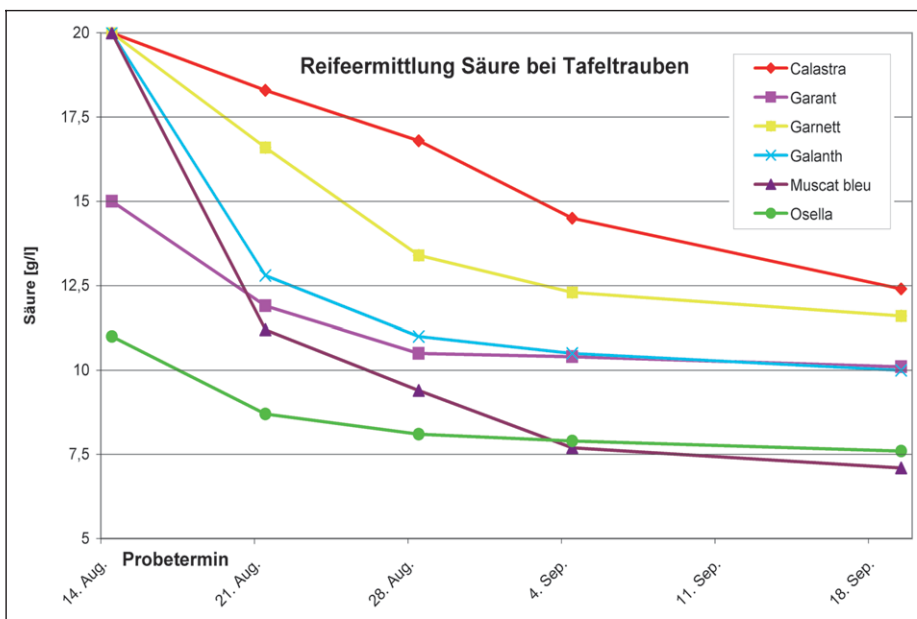
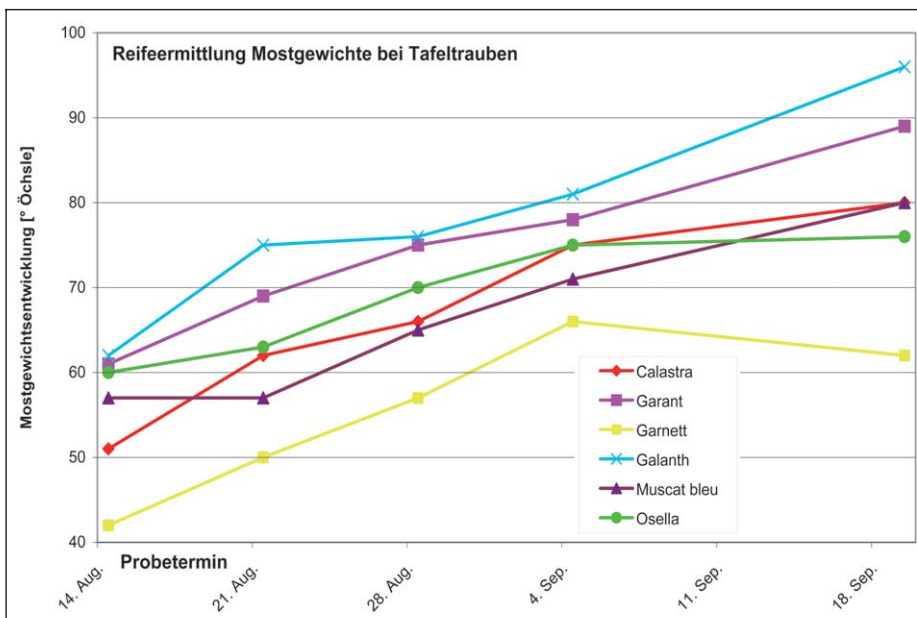
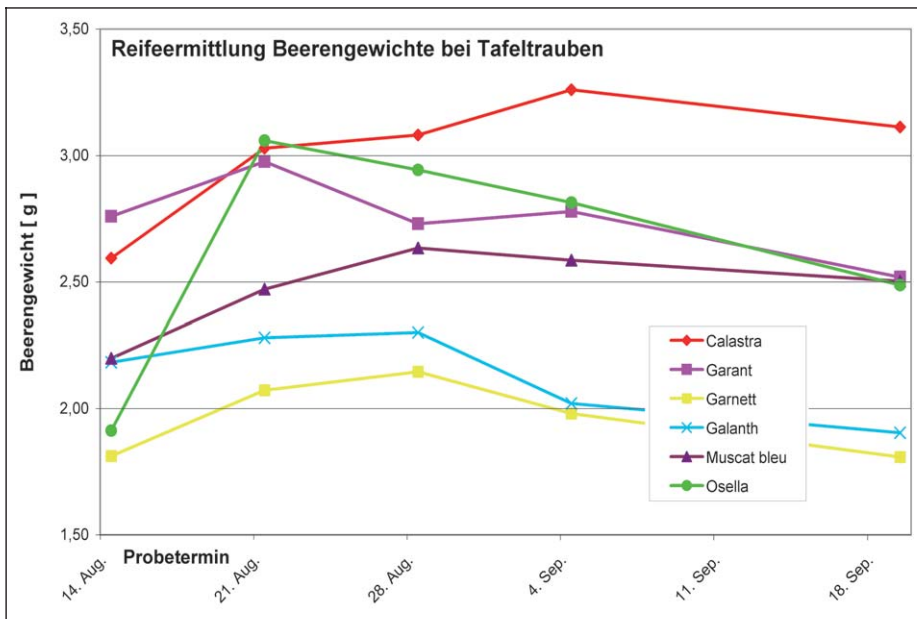
2005 im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg am 8. September – 35 Teilnehmer

Garant	6,91	7,86	7,73	7,16	7,41	29	7	6,31	18	12	2	6,95	6,78	7,70	Beerenfarbe: weiß
Calastra	4,82	6,47	5,47	5,22	5,47	17	18	4,03	5	18	6	4,58	4,28	5,00	Beerenfarbe: weiß
Hecker	5,97	6,59	4,59	6,22	6,35	19	17	3,61	4	14	11	4,54	5,05	4,89	Beerenfarbe: weiß
Ganita	5,71	5,03	3,97	5,19	5,32	13	23	3,53	7	13	7	4,47	5,11	4,92	Beerenfarbe: rosa
Garnett	5,46	5,00	4,33	4,94	5,28	27	8	4,97	20	7	4	5,28	5,22	5,14	Beerenfarbe: rosa
Galanth	8,09	7,21	7,11	6,94	6,69	35	1	7,08	32	2	2	6,97	6,57	7,35	Beerenfarbe: blau-schwarz
Osella	8,12	7,53	6,11	5,67	5,14	12	23	3,62	4	14	9	4,33	5,28	5,58	Beerenfarbe: blau-schwarz
Rosina	8,00	5,33	3,69	4,53	5,86	19	15	4,32	8	12	6	4,74	5,11	4,89	Beerenfarbe: blau-schwarz

Bewertungskriterien: ¹ 9 = sehr gut/locker, 1 = viel zu kompakt ² 9 = optimal, 1 = viel zu hart, zu dünn ³ 9 = knackig, 5 = weich, 1 = wässrig

⁴ 1 = Muskat, 2 = Zitrus-Orange, 3 = anderes ⁵ 9 = spritzig-saftig, 5 = fruchtig, 1 = neutral

⁶ 9 = Süße-Säure-Harmonie, 5 = Süße betont, 1 = Säure betont ⁷ 9 = Appetit anregend, 1 = sättigend / wenig angenehm



Zieht man ein Resümee aus sehr vielen Verkostungen, so zeigt sich, dass innerhalb der Verkoster grundlegend in eine Gruppe der „Muskataromatik-Befürworter“ und eine Gruppe der „Neutral- bzw. Zitrusaromatik-Befürworter“ unterschieden werden kann.

Die alte und freie pilzwiderstandsfähige Sorte New York mit ihrem Fremdaroma („fox-Ton“) sowie andere, mit Fremdtönen behaftete alte „Hybridsorten“ finden dagegen trotz erkannter, hoher Bukettintensität in der Regel nur eine geringe Zustimmung im Gesamteindruck.

Zur Festlegung der Erntetermine bzw. der Erntedauer der verschiedenen Sorten wurden 2006 in einer Versuchsanlage die Größen
 → Beerengewichtsentwicklung,
 → Mostgewichtsentwicklung,
 → Säureentwicklung
 im Zeitraum zwischen dem 14. August und dem 19. September erhoben (siehe nebenstehende Abbildungen).

Mehr als doppelt so hohe Beerengewichte

Die **Beerengewichte** der untersuchten Sorten innerhalb einer bewässerten Anlage erreichen im Durchschnitt ab der letzten Augustdekade ihren Höhepunkt. Die Werte liegen absolut gesehen im Bereich des 2,0- bis 2,5-fachen Niveaus von Keltertrauben-Beerengewichten. Eine kontinuierliche Beerengewichtsabnahme ab einem bestimmten Untersuchungsstermin weist relativ eindeutig auf die Erntereife hin. Unter diesem Aspekt zeigt sich in der ersten Grafik, dass Osella und Galanth ab der letzten Augustdekade die Erntefähigkeit erreicht haben. Der spätere Erntebeginn und die relativ lange Erntedauer zum Beispiel der Sorten Calastra und Muscat bleu lässt sich ebenfalls aus der Beerengewichtsentwicklung ableiten.

Vergleicht man die **Mostgewichtsentwicklung** (mittlere Grafik), so zeigen die Sorten ab Mitte September Werte zwischen 50 und 75° Öchsle. Galanth, Garant und Osella liegen in der Mostgewichtsentwicklung im Schnitt zirka 10° Öchsle höher als Muscat bleu, Calastra und Garnett.

Dass der Zuckergehalt alleine nicht für die geschmackliche Reife und den Erntebeginn herangezogen werden kann, zeigt der Verlauf der **Säureentwicklung** in der unteren Grafik. Osella wird bei hohem Zuckergehalt und frühzeitig stark verminderter Säure bereits ab dem 21. August geschmacklich sehr gut bewertet. Muscat bleu hat im



Neben der roten Sorte Galanth zählt nach den Freiburger Untersuchungen auch die weiße Sorte Garant zu den insgesamt vier empfehlenswerten Tafeltraubensorten.

Vergleich dazu bei geringerer Zuckerkonzentration und anfänglich wesentlich höherem Säuregehalt eine um rund zwei bis zweieinhalb Wochen später liegende geschmackliche Reife. Galanth und Garant liegen im Termin des Verwertungsbeginns zwischen Osella und Muscat bleu. Die untere Grafik zeigt auch, dass Calastra durch den lange Zeit höheren Säuregehalt erst etwa ab dem 11. September zur Genussreife kommt, was natürlich auch bei den Traubenbewertungen berücksichtigt werden muss.

Als Zwischenergebnis der Tests engt sich die Liste der empfehlenswerten Sorten auf Garant, Calastra, Galanth und Osella ein. Diese Sorten erfahren neben ihrer Lesereife zwischen Mitte August und Mitte September in der Regel eine geschmackliche Bewertung, die im Bereich der in der Deutschland und der Schweiz meist verkauften Sorten Muscat bleu und Lilla liegen, bzw. diese auch deutlich übertreffen können. □

Dr. Volker Jörger,
Tel. 0761/40165-60
Volker.Joerger@wbi.bwl.de

Im zweiten Teil dieses Artikels behandeln die drei Autoren im nächsten Badischen Winzer Anbaufragen bei Tafeltrauben.