

Peronospora und Oidium Paroli geboten

Dr. Volker Jörger, Staatl. Weinbauinstitut Freiburg

Auf 80 Jahre Resistenzzüchtung kann man am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg zurückblicken. Über die Züchtungsarbeit und über die Erfahrungen beim Ausbau von pilzwiderstandsfähigen Weiß- und Rotweinsorten informiert der folgende Beitrag.

Die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten stellt einen besonderen Schwerpunkt der Arbeit im Referat Resistenz- und Klonenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts (WBI) Freiburg dar. Mit inzwischen 15 verfügbaren Keltertraubensorten und vier verfügbaren Tafeltraubensorten, deren Nutzung in mehr als 25 Ländern auf insgesamt rund 3000 ha erfolgt, hat das WBI mit diesem Arbeitsschwerpunkt eine Sonderstellung auch im Vergleich zu anderen Weinbauanstalten innerhalb und außerhalb Deutschlands eingenommen.

Basierend auf der Nutzung von 26 sogenannten französischen Hybridkreuzungen, die in den 1920er und 1930er Jahren auf mehr als 300 000 ha in Frankreich im Anbau waren und die als aussichtsreiche Elternsorten in Baden noch einmal auf

rund 50 ha erprobt wurden, startete ab 1930 im WBI eine gezielte Züchtung zur Erzeugung von gegen Peronospora (= Falscher Mehltau) und Oidium (= Echter Mehltau) pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PiWis) mit hoher Weinqualität. Ab 1950 wurden die Kreuzungsarbeiten am WBI ausschließlich auf die Erzeugung von entsprechenden Rebsorten mit hoher Pilzwiderstandsfähigkeit gegen Peronospora und Oidium ausgerichtet.

Während in den Anfängen der Resistenzzüchtung rasch Fortschritte im Hinblick auf eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora und Oidium zu erkennen waren, gestaltete sich die Zielsetzung hinsichtlich der Weinqualität wesentlich schwieriger. Erst die Kreuzungskombinationen aus dem Jahr 1960 mit Riesling, Gutedel und Sylvaner als Mutterreb-

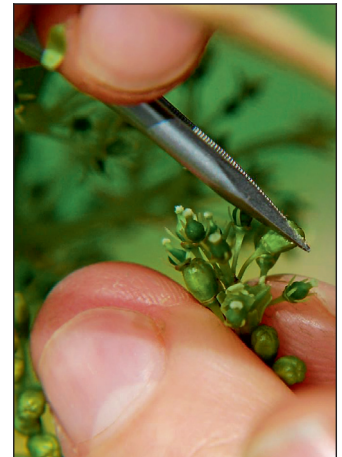
sorten und resistenten Vatersorten aus den Kreuzungsprogrammen von Joan Seyve, Villard und Seyve-Villard erbrachten auch hinsichtlich der Weinqualität Ergebnisse, die nicht nur von Weintestern, sondern auch von Weinkunden akzeptiert wurden.

Die Kreuzungsnummern FR 993-60, heute mit der Bezeichnung Merzling am Weinmarkt platziert, und FR 946-60 standen insgesamt in Deutschland für die gelungene Kombination zwischen relativ hoher Pilzwiderstandsfähigkeit und akzeptiert guter Weinqualität.

Das Kreuzungsprogramm

Durch Kastrieren von pilzanfälligen Rebsorten mit ausgewählt hoher Weinqualität und geringem Verwandtschaftsgrad zu den bereits vorhandenen Trägern von Weinqualität und Resistenz werden jährlich etwa 1300 Gescheine für die Bestäubung vorbereitet. Durch Verwendung verschiedenster pilzwiderstandsfähiger Rebsorten werden pro Jahr daraus bis zu 80 Kreuzungskombinationen hergestellt. Durchschnittlich entstehen hieraus nach Ende der Vegetationsperiode rund 8000 bis 25 000 Kerne der verschiedenen Kreuzungskombinationen.

Die Kerne werden gesät, der Kälte ausgesetzt und Mitte März des Folgejahres bei ca. 25 °C im Gewächshaus zum Keimen gebracht. Nach etwa drei Wochen werden die entstandenen Sämlinge pikiert, bis zum 4- bis 6-Blatt-Stadium weiter kultiviert und danach auf ihre Resistenzleistungsfähigkeit gegen Peronospora (= Falscher Mehltau) und Oidium (= Echter Mehltau) geprüft. Dabei werden sie im Gewächshaus während einer etwa sechswöchigen Biotestung bei täglich 16 Ne-



Kastrieren der zwittrigen Blüten eines Gescheins an der Mutterrebsorte
Bild: Jörger

belniederschlägen auf Peronosporaresistenz geprüft. Anschließend erfolgt bei den die Peronospora nicht vermehrenden Sämlingspflanzen eine circa sechswöchige Biotestung auf Oidiumresistenz.

Etwa ein bis drei Prozent der Sämlinge überstehen die dreimonatige Testung, ohne die beiden Pilzkrankheiten vermehrt zu haben. Diese werden im kommenden Frühjahr wurzelecht im Sämlingsfeld aufgepflanzt und dabei über mehrere Jahre auch auf Reblausresistenz getestet.

Sämlings- und Zuchtstammprüfung

Durch regelmäßig wiederholte Bonituren über drei bis sieben Jahre werden aus den Sämlingsfeldern die aussichtsreichsten Pflanzen für Keltertraubensorten ausgewählt. Hierzu wird neben der Resistenzleistung auch die Weinqualität durch einmaligen Ausbau im Kleinstversuch von etwa 0,5 l getestet. Befriedigen die Resistenzleistungen und die Weinqualität, wird über die Vermehrung auf zwölf Pflanzen der Sämling zum Zuchtstamm. Bei ungenügender Weinqualität kann ein Sämling zum Zuchtstamm wer-



Versuchslese, Versuchsausbau und Versuchsbesichtigungen sind wichtige Elemente zur Beurteilung neuer Rebenzüchtungen im Weinberg und Keller und zur Informationsweitergabe an die Praxis.



Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten aus der Resistenzzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg

Rebsorte	Physiologische Reife	Reifebeurteilung	Verarbeitungsbesonderheit	Weinstilistik	Sonstige Verwendungsmöglichkeit
Weißweinsorten					
Merzling	mit M-Thurgau	sensorisch	pH-Wert Most beachten	saftigen M-Th (Rivarnern) ähnlich, überwiegend trockener Ausbau	Cuvée-Partner zu M-Th und Weißburgunder
Johanniter	mit Weißburgunder	sensorisch, Aromen kommen spät	Säureschonend und säurebetont verarbeiten	i.d.R. Riesling-ähnlich, sonst auch ähnlich Weißburgunder	Cuvée-Partner zu Riesling
Helios	ca. 6 Tage vor Weißburgunder	Öchsle und sensorisch	reduktive Verarbeitung vorteilhaft	erinnert an duftigen Weißburgunder	Cuvée-Partner zu Weißburgunder
Solaris	ca. 7–14 Tage vor M-Thurgau	Öchsle und sensorisch	Kühle Lese, Maischestandzeit 2–12 h, kühle Gärung zur Sicherung des exotischen Frucht-Buketts	trocken an Chardonnay, mit Restsüße an Sauvignon blanc erinnernd	Neuer Süßer, Süßreserve, Cuvée-Partner zu Riesling, Grau-, Weißburgunder, Sauvignon blanc und Silvaner, edelsüße Weine
Bronner	mit und nach Weißburgunder	sensorisch, Aromen kommen spät	Ausbau wie Grauburgunder	erinnert an kräftige Grauburgunder	Cuvée-Partner zu Grau- und Weißburgunder, edelsüße Weine
Souvignier gris	mit weißen Burgundersorten	sensorisch	Ausbau wie Grau- oder Weißburgunder	erinnert an duftige Grau- und Weißburgunder mit betonter Säure	Cuvée-Partner zu weißen Burgundern
Muscaris	mit Weißburgunder	sensorisch, Aromen spät, rasch intensiver	Maischestandzeit über 6 Stunden, Ausbau wie Muskateller	Bukettsorte, dem Muskateller sehr ähnlich	Cuvée-Partner zu Muskateller und Traminersorten
Rotweinsorten					
Baron	ca. 1 Woche vor Bl. Spätbg.	sensorisch	Maischegärung wie Bl. Spätbg. aus Trauben mit 85 bis 95 ° Oe, geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	sehr ähnlich Bl. Spätbg., Kirsch- und Brombeeraromen	Cuvée-Partner zu Bl. Spätbg. aus schwierigem Gelände
Prior	mit L-Klonen des Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischegärung wie Bl. Spätbg., geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an fruchtigen Typ des Bl. Spätbg.	Cuvée-Partner zu Bl. Spätbg. aus schwierigem Gelände
Monarch	zwischen Standard- und L-Klonen des Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischegärung wie Bl. Spätbg./Lemberger/Syrah, 6–12 Monate ohne SO ₂ , geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an reife Syrah, manche Lemberger und sehr gute Dornfelder	kräftige, strukturreiche Weine für die längere Entwicklung
Cabernet Cortis	8–10 Tage vor Bl. Spätbg.	sensorisch	Maischegärung wie C. sauvignon, 6–12 Monate ohne SO ₂ , geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an Cabernet sauvignon	liefert kräftige, reiche Struktur mit Cabernet-Typizität in Cuvée-Partner
Cabernet Cantor	8–10 Tage vor Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischegärung wie C. sauvignon, 6–12 Monate ohne SO ₂ , geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an Merlot und weichere Cabernet sauvignon	liefert kräftige, reiche Struktur mit Merlot-Typizität in Cuvée-Partner
Cabernet Carol	ca. 4–8 Tage vor Bl. Spätbg.	sensorisch	Maischegärung wie C. sauvignon, 6–12 Monate ohne SO ₂ , geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an Cabernet sauvignon	liefert kräftige, reiche Struktur mit Cabernet-Typizität in Cuvée-Partner
Cabernet Carbon	8–12 Tage nach Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischegärung wie C. sauvignon, 6–12 Monate ohne SO ₂ , geeignet für Holzfass- und Barriqueausbau	erinnert an Cabernet sauvignon	liefert kräftige, reiche Struktur mit Cabernet-Typizität in Cuvée-Partner
Piroso	mit Bl. Spätbg.	sensorisch	Mostgewichte der Cuvée-Partner zwischen 90° und 115° Oe werden sicher erreicht, Vinifizierung mit Cuvée-Partner erhöht Farbausbeute	bei sehr hoher Farbintensität wird Typ Bl. Spätbg. betont, keine Cabernet-Aromen enthalten	Vinifizierung eigenständig oder mit Cuvée-Partner, Barrique-Ausbau möglich

den, der später lediglich als Kreuzungselter für die Einkreuzung der Resistenzleistung verwendet wird.

Die Zuchtstämme zur Keltertraubenprüfung werden über fünf bis acht Jahre regelmäßig auf ihre Weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Eigenschaften und die Resistenzeigenschaften bonitiert und drei- bis fünfmal im Versuchskellerniveau von etwa 10 bis 25 l ausgebaut, um die Weinqualität und die Marktmöglichkeiten zu prüfen.

Bei aussichtsreichen Zuchtstämmen wird im Anschluss eine Vermehrung vorgenommen, um die Zuchtstämme an mehreren Standorten gleichzeitig weiter zu prüfen. Über den Zeitraum von 15 bis 20 Jahren entstehen beim Züchter insgesamt bis zu 15 Kleinweinausbauten für die vergleichende Prüfung mit Weinen aus pilzanfälligen Standardrebsorten und anderen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Aussichtsreiche Zuchtstämme können somit nach frühestens etwa 20 bis 25 Jahren der Praxis zum Test unter Betriebsbedingungen in den verschiedenen Anbaugebieten angeboten werden.

Prüfung in Praxisbetrieben

Jährlich informieren zahlreiche Verkostungen die Weinbaupraxis über die verfügbaren pilzwiderstandsfähigen Sorten und Neuentwicklungen im Bereich von pilzwiderstandsfähigen Zuchtstämmen. Auf diese Weise wird das Interesse für den Versuchsanbau mit neuen Zuchtstämmen geweckt. Versuchspflanzungen werden in der Regel vergleichend zu pilzanfälligen Standardrebsorten oder klassifizierten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten angelegt. Die Versuchsansteller liefern über die Versuchsjahre hinweg einen Bewertungsbogen für das Sortenverhalten und die Ernteda-

ten (Kilogramm, Öchsle und Säure) sowie einen separaten Weinausbau von Prüf- und Vergleichssorte für weitergehende Verkostungen.

Die Daten der jeweils ersten vergleichenden Anbaueignungsprüfungen werden für den Sortenschutz bei Bundessorten und für die eventuelle Klassifizierung der Sorten in den jeweiligen Anbaugebieten verschiedener Länder genutzt. Darüber hinausgehende Datenerhebungen werden vom Züchter zentral ausgewertet, um die Leistungsfähigkeit im Resistenzverhalten gegenüber Peronospora und Oidium für die Sorten unter unterschiedlichen klimatischen Verhältnissen, in verschiedenen Anbaugebieten und unter verschiedenen Anbaubedingungen zu charakterisieren.

Die Erfahrung beim Ausbau mit PiWis in der eigenen Versuchskellerei sowie in den Weinerzeugerbetrieben mit eigenständiger Vermarktung der hergestellten Weine werden mit den Erzeugerbetrieben diskutiert. Betriebsübergreifende Erkenntnisse zum Weinausbau erstrecken sich auf die mögliche Weinstilistik der einzelnen Sorten, auf kellerwirtschaftliche Maßnahmen zur Verarbeitung und Weinbereitung sowie auf die Nutzung der erzeugten Weine in den Marktsegmenten der Erzeugerbetriebe.

Die Tabelle auf S. 16 bietet einige vergleichende Informationen für die verfügbaren pilzwiderstandsfähigen Rebsorten aus der Freiburger Resistenzzüchtung.

Weinbewertung und Vermarktung

Über die Bewertungen im Rahmen der Anbaueignungsprüfung und des Sortenschutzes hinausgehend sowie über die Verkostungen zur Information von Winzern aus verschiedenen Regionen hinausgehend führt das WBI jährlich einen Wettbewerb „Best of Frei-



Weinverkostung im Rahmen von Best of Freiburger PiWis

burger PiWis“ durch, in dem die ausbauenden Betriebe ihre hergestellten und am Markt angebotenen Weine aus den Freiburger pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zur vergleichenden Bewertung anstellen können. Hier werden aktuell jährlich rund 120 bis 150 Weine von 70 bis 80 vermarktenden Betrieben aus verschiedenen Ländern in den Wettbewerb gegeben.

Diese vergleichende Leistungsshow gibt den ausbauenden Betrieben sowie Weinbauern und auch Weinkunden die Möglichkeit, verschiedene Weinstile der verfügbaren pilzwiderstandsfähigen Rebsorten aus zahlreichen Anbaugebieten kennenzulernen. Die Diskussion der Ausbauverfahren in den verschiedenen Regionen fördert gleichzeitig die Erfahrung beim Umgang mit den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.

Zwischenzeitlich sind auch zahlreiche Weine aus den zur Verfügung stehenden Sorten in Landes- und Bundesweinprämierungen sowie in anderen Wettbewerben erfolgreich ausgezeichnet worden. Resümierend kann man feststellen, dass den weinanbauenden und weinausbauenden Betrieben die Nutzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten aus dem Freiburger Züchtungsprogramm die Möglichkeit verschafft, erfolgreich mit diesen Sorten am Markt zu agieren und die Innovation „Pilzwiderstandsfähige Rebsorten“ im Rahmen ihrer Betriebsphiloso-

phie und zur Sicherung der betrieblichen Existenz einzusetzen.

Die Kenntnis über die erfolgreiche wissenschaftliche Arbeit bei der Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten und die Bekanntheit von Weinen dieser Sorten wächst auch unter den Weinkunden kontinuierlich. Hohe Weinqualitäten und Prämierungserfolge mit zahlreichen Produkten aus dem Bereich pilzwiderstandsfähiger Sorten national und international verhehlen einer besonders nachhaltigen Form des Weinbaus, die den weitgehenden Verzicht auf Rebschutz mit chemischen Hilfsmitteln ermöglicht, damit in den kommenden Jahren zu einer weiteren Ausbreitung.

Die Aufnahme der Rebsorte Bronner aus der Züchtungsarbeit des WBI in den nationalen Sortenkatalog in Italien zeugt von der zunehmenden Bedeutung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten für den flächenhaften Anbau auch in traditionellen Weinbauländern. Mit insgesamt rund 50 Hektar Versuchsrebläche werden in Italien auch weitere acht Rebsorten aus der Freiburger Züchtungsarbeit bereits im praktischen Weinbau und Weinmarkt genutzt.

In den zurückliegenden beiden Jahren ist nun auch Frankreich mit ersten Versuchspflanzungen dieser Entwicklung nachgefolgt. □

Dr. Volker Jörger
0761/40165-60
volker.joerger@wbi.bwl.de