



Minimalschnitt-Flachbogenanlage mit der PIWI-Sorte Johanniter bei Ebringen.

Bilder: Jörger



Eine ertragsregulierte PIWI-Sorte nach maschineller Ausdünnung

Das Potenzial ist vorhanden

Dr. Volker Jörger, Ernst Weinmann,
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg hat in den vergangenen Jahren in verschiedenen Untersuchungen pilzanfällige und pilzwiderstandsfähige Rebsorten in Weinbau und Kellerwirtschaft miteinander verglichen. Hier die bisherigen Ergebnisse.

Die Nutzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten ist insbesondere aufgrund der generell begrenzten Möglichkeiten, die Weine einer neuen Rebsorte am Weinmarkt einzuführen, noch auf einen relativ geringen Flächenumfang begrenzt. In Deutschland liegt dieser noch unter fünf Prozent der

Gesamtreibfläche. Bei den Herausforderungen zur Einführung von Weinen aus neuen Rebsorten in den Markt spielt weniger die objektive Weinqualität eine Rolle als vielmehr die fehlende Sortenkenntnis und daraus resultierende fehlende Akzeptanz der Sorte bei Weinhandel und Weinkun-

den. Dies führt zu einer deutlich geringeren Bereitschaft, Weine entsprechender Sorten in das Verkaufsangebot aufzunehmen, auf der Kundenseite tritt dann eine deutliche Zurückhaltung beim Kauf dieser Weine auf.

In der Summe dieser Wirkungen wird daher der Aufwand zum Verkauf einer bestimmten Weinmenge im Vergleich zu Weinen der pilzanfälligen Standardsorten anfangs wesentlich höher. Auf der anderen Seite bringen pilzwiderstandsfähige Rebsorten neben ihrer bestätigten und häufig auch prämierten Weinqualität außerordentlich große Vorteile für den Anbau, für die betriebliche Koordination und Entwicklung bei deutlich

Tabelle 2: Auswertung der Versuchsweinprobe zu Ausbauvarianten mit unterschiedlichen Restzuckerstufen

Probe Nr.	Sorte	Versuchsstichwort	Bereich	Restzucker-gehalt g/l	Bereich	Rangsumme	Signifikanz	krit. Rangsumme
1	Johanniter	Minimalschnitt	Markgräflerland	1,7	Markgräflerland	108	2	77–115
2	Johanniter	Minimalschnitt	Markgräflerland	8,6	Markgräflerland	97	2	77–115
3	Johanniter	Minimalschnitt	Markgräflerland	15,3	Markgräflerland	68	3	77–115
4	Riesling, Weißer	Restsüße Stufen	Markgräflerland	9,0	Markgräflerland	109	2	77–115
5	Riesling, Weißer	Restsüße Stufen	Markgräflerland	15,0	Markgräflerland	83	2	77–115

1 = schlechtere Weinqualität, signifikant schlechter als Ziffern 2 und 3
 2 = bessere Weinqualität, signifikant unterschiedlich von Ziffern 1 und 3
 3 = beste Weinqualität, signifikant besser als 2 und 1



Johanner-Traube

größer werdenden Weinbaubetrieben und für den Erhalt von Weinbauflächen in schwierigem Gelände, in sensiblen Landschaftsbereichen und in Weinbergen, die nur unter hoher Belastung der Winzer noch in Produktion gehalten werden können. Daher hat das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg (WBI) unter Nutzung zahlreicher pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, die aus der eigenen Resistenzzüchtung

Vergleichsversuch

hervorgegangen sind, in den vergangenen Jahren Untersuchungen begonnen, die im Folgenden vorgestellt werden sollen.

In einer der Untersuchungen wurden die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Johanner und Cabernet Carol in Flachbogen-/Spalierziehung in einem Drahtrahmen mit vier bis fünf Drahtstationen und im Minimalschnittsystem mit 3 m Zeilenabstand geprüft und mit den pilzanfälligen Rebsorten Riesling und Blauer Spätburgunder im Drahtrahmensystem verglichen.

Tabelle 1 liefert die Vergleichsdaten für die wesentlichen Arbeitsschritte während des Jahresablaufes für

Tab. 1: Prozessablauf der Arbeiten in der Außenwirtschaft Weinbau und in unterschiedlichen Erziehungssystemen auftretende Arbeitszeiten

Flächen-Bezeichnung Bewirtschaftung Arbeitsaufwand Flächenbeschreibung Ertragsanlage Erhebungen Lese 2011 und Jahr 2012	Jägerhäusle konventionell 02 Riesling Direktzug Mittelsegment AKh/ha	Schlossberg konventionell 03 Riesling Handarbeitslage Premiumsegment AKh/ha	Ebringen EcoVin-RL 04 Johanner Direktzug Mittelsegment AKh/ha	Ebringen EcoVin-RL 04 Johanner Minimalschnitt Mittelsegment AKh/ha
Rebschnitt	68,0	179,0	58,0	–
Rebholz entfernen	23,0	–	25,0	–
Drahtrahmenreparatur	2,0	100,0	2,0	1,0
Biegen	25,0	74,0	25,0	–
Drähte ab-/aufhängen	–	–	–	–
Ausbrechen	25,0	50,0	25,0	–
Aufheften	18,0	121,0	18,0	–
Gipfeln (mit Traktor bzw. von Hand)	10,0	60,0	10,0	1,0
Entblättern von Hand	26,0	89,0	26,0	–
Nachpflanzen	–	–	–	–
Sonstiges	5,0	19,0	5,0	–
PFLEGEARBEITEN:	202,0	692,0	194,0	2,0
Hacken von Hand	–	–	–	–
Flachschar (mit Traktor)	–	–	15,0	12,0
Zwischenstockkräumen	–	–	–	–
Grubbern	–	–	–	–
Fräsen	–	–	–	–
Mulchen (mit Traktor)	12,0	–	12,0	12,0
Chem.Unkrautbekämpfung (mit Traktor bzw. von Hand)	4,0	50,0	–	–
Mähen von Hand	–	59,0	–	–
Sonstiges	–	–	–	–
BODENBEARBEITUNG:	16,0	109,0	27,0	24,0
Mineraldüngung/Blattdüngung (mit Traktor bzw. von Hand)	5,0	28,0	3,0	2,0
organ.Düngung (mit Traktor)	–	–	2,0	2,0
DÜNGUNG SA:	5,0	28,0	5,0	4,0
Rebschutz/Pheromon aufhängen (mit Traktor bzw. von Hand)	20,0	155,0	2,0	2,0
Vogelabwehr	–	–	–	–
Wildschutz	–	–	–	–
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG:	20,0	155,0	2,0	2,0
TRAUBENERNTE	140,0	198,0	140,0	7,0
Erdarbeiten	–	–	–	–
Abräumen	–	–	–	–
Sonstiges	–	–	–	–
SONSTIGE ARBEITEN:	–	5,0	–	–
Gesamtaufwand	383,0	1 187,0	368,0	39,0
ohne Lese	243,0	989,0	228,0	32,0
Traktor-/Maschinenstunden	121,0	204,5	112,0	36,0

Riesling in Spalierziehung, konventionelle Bewirtschaftung (Variante 1), für Johanner in Spalierziehung unter kontrolliert ökologischer Bewirtschaftung (Variante 3) und für Johanner

im Minimalschnittsystem mit drei Meter Zeilenabstand (Variante 4). Die Johanneranlagen sind 2000 und 2001 im gleichen Weinberg unmittelbar nebeneinander angepflanzt worden.

Während zwischen der pilzanfälligen Sorte (Variante 1) und der pilzwiderstandsfähigen Sorte (Variante 3) in den Pflege- und Bewirtschaftungsarbeiten im Wesentlichen die rund

Tabelle 3: Verschiedene Parameter der wichtigsten PIWI-Weiß- und -Rotweinsorten

Rebsorte	Physiologische Reife	Reifebeurteilung	Verarbeitungsbesonderheit	Weinstilistik	Sonstige Verwendungsmöglichkeit
Weißweinsorten					
Merzling	mit M-Thurgau	sensorisch	pH-Wert Most beachten	saftigen M-Th (Rivanern) 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 exotisches Frucht-Bukett	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 Traminer-sorten
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 Brombeearomen	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 Cuvées
Cabernet Cantor	8–10 Tage vor Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischgärung 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 Cuvées
Cabernet Carol	ca. 4–8 Tage vor Bl. Spätbg.	sensorisch	Maischgärung 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 Cuvées
Cabernet Carbon	8–12 Tage nach Bl. Spätbg.	Öchsle und sensorisch	Maischgärung 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 Cuvées
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 Farbsättigung wird Typ Bl. Spätbg. betont, keine Cabernet-Aromen enthalten	Vinifizierung eigenständig oder mit Cuvée-Partner, Barrique-Ausbau möglich

20 Arbeitszeitstunden für den Rebschutz den Unterschied ausmachen, treten zwischen der konventionell bewirtschafteten (Variante 1) und der ökologisch bewirtschafteten (Variante 3) Spaliererziehungsvariante durch den Verzicht auf Herbizidanwendung wesent-

liche Unterschiede in der Bodenbewirtschaftung auf, die nicht mit der Frage Pilzwiderstandsfähigkeit zu tun haben.

Die Nutzung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in Minimalschnittsystemen zeigt dagegen im Vergleich zu den Spaliererziehungs-

systemen noch mal eine außerordentlich starke Senkung der Kosten für die

Weinakzeptanz im Test gut

Bewirtschaftungs- und Pflegemaßnahmen. Bei gleich-

zeitig gestaltbarer Ertrags- und Qualitätssituation im alternativen Erziehungssystem „Minimalschnitt“ gelingt es Privatbetrieben innerhalb und außerhalb Badens seit teilweise rund zwei Jahrzehnten durchaus erfolgreich, die Erzeugnisse aus diesem Erziehungssys-



Zeiteinsparung ist bei den PIWI genauso angesagt wie bei den herkömmlichen Rebsorten – hier die maschinelle Ausdünnung.

tem erfolgreich auf den Markt zu bringen.

Als Schwerpunkt der Untersuchungen des WBI des Jahres 2012 wurde die Weinakzeptanz zwischen den Weinen der Rebsorten Riesling und Johanniter bei verschiedenen Restsüßestufen geprüft (vgl. Tabelle 2). Dabei wurden in der dargestellten Weinvergleichsprobe Rieslingweine aus einer Flachbogen-/Spaliererziehung mit zwei Süßestufen verglichen mit Johanniterweinen aus einer Minimal-schnittanlage mit drei Süßestufen.

Wie die Ergebnisse zeigen, wurden in der Verkostung am 5. September 2012 alle Johanniterweine aus Minimal-schnittanlage gleich gut oder besser bewertet als die entsprechenden Rieslingweine aus Flachbogen-/Spaliererziehung.

Das Marktgeschehen steuern

Ob die Johanniterweine deshalb auch gleich gute oder bessere Preise erzielen, muss der Markt selbst zeigen. Dafür müssen letztlich die am

Marktgeschehen beteiligten Weinanbieter durch ihren Einsatz eine Bewegung auslösen, die zur Wahrnehmung der Weine führt.

Dass die Rahmenbedingungen für eine neu am Markt erscheinende Rebsorte schwieriger sein könnten als für eine Traditionsrebsorte, wurde bereits mehrfach dargestellt. Allerdings können die Weinerzeuger und Weinanbieter im Rahmen ihrer Marktverantwortung selbst das Marktgeschehen in die gewünschte Richtung bewegen, wie dies eine ganze Reihe von Erzeugerbetrieben ebenfalls bereits seit vielen Jahren unter Beweis stellt.

Bei gegebener Weinqualität können Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erfolgreich am Markt verkauft werden, lautet hier die Erfahrung von weit über 80 an- und ausbauenden Betrieben. Die Öffnung und Erarbeitung von Absatzwegen für solche Weine trägt dann zum wirtschaftlichen Nutzen, zum Vorteil in der weinbaulichen Erzeugung und somit zur Existenzsicherung unserer Weinbaubetriebe bei.

Resümee

Die verfügbaren pilzwiderstandsfähigen Rebsorten mit erheblichen Vorteilen für den Weinanbau haben das Potenzial, die Palette der heute mit Standardrebsorten hergestellten Weine in einem Weinerzeugerbetrieb zu erweitern (vgl. Tab. 3) und bei guter Vinifizierung auch vergleichbar gute Weinqualitäten zu erreichen. Somit lässt sich die für den Weinbau verfügbare Innovation „Nutzung pilzwiderstandsfähiger Rebsor-

ten“ in die Erzeugung und Vermarktung übernehmen, was insgesamt einen bedeutenden Schritt in Richtung Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit des Weinbaus darstellt. Inwieweit die Umsetzung der Weiterentwicklung letztlich gelingt, ist natürlich in hohem Maße vom Standpunkt, der Unternehmerrassonung und dem Willen der Weinerzeuger abhängig. □

*Dr. Volker Jörger
Tel. 0761 / 40165 - 60
E-Mail: volker.joerger
@wbi.bwl.de*



Wichtig ist, was am Ende rauskommt.