

Einstieg in den Anbau von pilzwiderstandsfähigen (interspezifischen) Rebsorten

Wozu der Anbau von pilzresistenten Rebsorten?

Argumente für den Anbau solcher Rebsorten:

1. Sie sind umweltfreundlich und bedeuten ein geringeres Risiko von Pilzkrankheiten, was insbesondere im biologischen (ökologischen) Weinbau von Bedeutung ist. Mit anderen Worten, eine geeignete Sortenwahl kann ein Beitrag zum Umweltschutz sein.
2. Sie bedeuten weniger (Spritz)arbeit (Pflanzenschutz) und auch keinen (oder sehr geringen) Einsatz von Kupfer. So entsteht weniger Bodenverdichtung durch häufige Pflanzenschutzfahrten. Auch wenn gewisse Sorten oder bestimmte Klimabedingungen 2 bis 3 (oder 4) Fungizidbehandlungen nötig machen, so ist dies trotzdem ein Fortschritt im Vergleich zu üblicherweise 7 bis 8 Behandlungen.
3. Für den einzelnen Betrieb bedeuten diese Sorten Innovation und Vielfalt.

Kurzbeschreibungen einiger pilzwiderstandsfähiger Rebsorten

Die hier gemachten Angaben basieren auf Erfahrungen in der Ostschweiz. Die durchschnittlichen Jahresniederschläge betragen hier je nach Lage 800 bis 1400 mm. In den folgenden Kurzbeschreibungen befindet sich jeweils ein Hinweis auf die Pilzwiderstandsfähigkeit oder -anfälligkeit der einzelnen Sorten. Diese ist in einer Notenskala von 1 bis 9 ausgedrückt. Die Bewertungen und Einschätzungen beziehen sich jeweils auf Beobachtungen in der Zeit von Mitte bis Ende September, d.h. kurz vor der Weinlese. In dieser relativ feuchten Region ist vor allem der Falsche Mehltau (*Peronospora*) vorherrschend, der Echte Mehltau (*Oidium*) ist weniger verbreitet.

Beurteilung der Pilzkrankheiten

Beurteilungsskala Befall 1 – 9

- 1 = gesund
- 2 = sehr wenig Befall
- 3 = wenig Befall
- 4 = knapp tolerierbarer Befall
- 5 = mittlerer Befall
- 6 = mittlerer bis starker Befall
- 7 = starker Befall
- 8 = starker bis sehr starker Befall
- 9 = sehr starker Befall (Totalschaden)

Anfälligkeit oder Befall durch Pilzkrankheiten

Pilzresistent oder pilzwiderstandsfähig heisst nicht, dass eine Rebsorte gegenüber Pilzkrankheiten total resistent oder gar immun ist. Die Resistenz oder Anfälligkeit ist sehr unterschiedlich je nach Sorte, Lage und Standort, Jahr und Witterung, Erziehungssystem, Kulturmassnahmen und Pflege. Der letzte Punkt ist sehr entscheidend: um den Infektionsdruck möglichst niedrig zu halten, muss die Laubwand gut durchlüftet sein (kein Dickicht und keine Dachbildung!).

Weissweinsorten

Seyval blanc

Wuchs: mässig bis mittel, Reifezeitpunkt: mittel (je nach Ertrag kurz vor Pinot noir), Ertragspotential: 3,0 kg/m² (und mehr!), Besser: 0,7 - 1,0 kg/m².

Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 1 – 4; in feuchten Lagen oder Jahren ist Botrytisbefall möglich.

Kelterung: Mässiges Alkoholpotential, insbesondere bei hohem Ertrag. Wichtig: gesundes Traubengut (Botrytis) weil relativ oxydationsanfällig. Ganztraubenpresung ist vorteilhaft (schonend); neutrale Sorte, an leichten Chasselas erinnernd.

Johanniter

Wuchs: mittelstark, Reifezeitpunkt: wie Pinot noir, Ertragspotential: 1,6 kg/m² (und mehr!), Besser: 0,7 - 1,0 kg/m², Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 2 – 6.

Kelterung: Gutes Alkoholpotential, oft schleppende Gärung, rassiger, fruchtiger Wein, leichte Grapefruit-Note, erinnert an Riesling.- Die Sorte steht unter Sortenschutz.

Solaris

Wuchs: ziemlich stark, etwas schräger Wuchs, Reifezeitpunkt: sehr früh (vor Müller-Thurgau), Ertrag: 0,8 – 1,2 kg/m², Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 1 – 3.

Kelterung: Sehr hohes Alkoholpotential! Fülliger, wuchtiger Wein; relativ neutral. eventuell für Assemblagen (Cuvées) oder auch als Süsswein geeignet. Die Sorte kann nur versuchsweise mit Erlaubnis des Züchters gepflanzt werden (Staatliches Weinbauinstitut Freiburg i.Br.).

Bronner

Wuchs: mittel bis stark. Reifezeitpunkt: mittelspät (braucht gute Pinot noir-Lage).

Ertragspotential: 2,0 kg/m², Besser: 0,7 - 1,0 kg/m². Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 1 – 3, bei hohem Oidiumdruck können die Trauben stark befallen werden.

Kelterung: Gutes Alkoholpotential, meist neutrales Bouquet, stoffig, kräftig, fruchtig, Aehnlich wie Weissburgunder, bei ungenügender Reife unharmonisch. Die Sorte kann nur versuchsweise mit Erlaubnis des Züchters gepflanzt werden (Staatliches Weinbauinstitut Freiburg i.Br.).

Fr. 242-73

Wuchs: mittelstark bis stark, Reifezeitpunkt: mittel bis früh (vor Pinot noir),

Ertrag: 0,7 – 1,1 kg/m², Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 2 – 6.

Kelterung: Gutes Alkoholpotential, angenehmer fruchtig-„runder“ Wein, erinnert etwas an Chasselas / Chardonnay. Die Sorte trägt noch keinen Namen und kann nur versuchsweise mit Erlaubnis des Züchters gepflanzt werden (Staatliches Weinbauinstitut Freiburg i.Br.).

Saphira

Wuchs: stark, Reifezeitpunkt: mittel (etwas vor Pinot noir), Ertragspotential:

1,5 kg/m² (und mehr), Besser: 0,8 - 1,0 kg/m², Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 2 – 7, in feuchten Lagen oder Jahren ist Botrytisbefall möglich.

Kelterung: Gutes Alkoholpotential, Wein mit mittlerer Struktur, erinnert ein wenig an Pinot blanc oder Pinot gris (je nach Reife und Fülle), keine besonderen Probleme. Die Sorte kann nur versuchsweise mit Erlaubnis des Züchters gepflanzt werden (Forschungsanstalt Geisenheim a. Rh.).

Soleil blanc

Wuchs: mässig bis mittel, Reifezeitpunkt: früh (ungefähr wie Müller-Thurgau),
Ertragspotential: 1,5 kg/m² (und mehr!), Besser: 0,7 - 1,0 kg/m², Anfälligkeit auf
Mehltaukrankheiten: 1 – 4 (möglicherweise Stiellähmebefall bei zu grossem Ertrag).

Kelterung: Alkoholpotential in Ordnung, relativ neutraler Wein, erinnert an Chasselas,
ist aber ein wenig fülliger und gehaltvoller als Seyval blanc.

Rotweinsorten

Regent

Wuchs: stark. Reifezeitpunkt: früh, etwa wie Müller-Thurgau. Ertrag: 0,8 – 1,0 kg/m²,
Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 3 – 8.

Kelterung: Mittleres Alkoholpotential, eher frühes Abpressen (60 - 65° Oe) oder als
Rosé, diverse Möglichkeiten. Angenehmer Rotwein, ziemlich fruchtig, manchmal etwas
fehlende Struktur, eventuell Assemblagen (Cuvées) mit Léon Millot, (auch genügende
Mostzuckerung).- Die Sorte steht unter Sortenschutz.

Léon Millot

Wuchs: stark. Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 1 – 4. Reifezeitpunkt: sehr früh,
Ertrag: 0,6 – 0,8 kg/m².

Kelterung: Gutes Alkoholpotential bei Vollreife (90°Oe und mehr), je nach Reifegrad
verlängerte Gärung bis durchgären möglich. Recht gehaltvoller Wein mit samtigem
Gerbstoff (wenn vollreifes Traubengut), als Assemblagewein verwendbar, Vorsicht mit
der Säure, weil früh reif!

Maréchal Foch

Wuchs: stark bis sehr stark. Anfälligkeit auf Mehltaukrankheiten: 1 – 3. Reifezeitpunkt:
früh, (vor Pinot noir, gut ausreifen lassen). Ertrag: 0,6 – 0,8 kg/m². Achtung: die Trauben
sind manchmal gespickt mit grünen Beeren!

Kelterung: Gutes Alkoholpotential bei Vollreife, eher früh abpressen (65°Oe), ausser bei
sehr guter Reife. Kann etwas grasig wirken, etwas eigenwillig, bei hoher Reife besser,
eventuell mit Léon Millot assemblieren.

Chambourcin

Wuchs: stark und hängend, Anfälligkeit: 1 – 4, Reifezeitpunkt: spät! (d.h. wie Merlot und leicht später), Ertragspotential: 2,0 kg/m² (und mehr!), Besser: 0,7 – 0,8 kg/m², Benötigt hohe Gradation: über 100°Oe.

Neuere oder noch wenig bekannte Sorten

Mit den nachfolgenden Sorten bestehen erst sehr rudimentäre Erfahrungen.

(weiss): Vidal blanc, Chardonel, Excelsior, VB 32-7, VB 89-10-16/89-3, diverse neue Freiburger Zuchtstämme.

(rot): Chancellor, Landal, Muscat bleu, „RAC-3209“, VB 85-1, VB 86-4, neue Freiburger-Sorten, diverse Cabernet Sauvignon-Kreuzungen (VB), Roesler, Rathay.

Bei Neuzüchtungen ist zu beachten, dass diese Sorten Eigentum des Züchters sind und daher nur mit seinem Einverständnis angebaut werden dürfen, d.h. mit einem Anbauvertrag.

Kommentar zu den Rebsorten

Es bedarf in vielen Fällen noch vermehrter technischer Erfahrungen und Informationen über die einzelnen Sorten. Mehr robuste Sorten mit hohem Qualitätspotential sind gefragt, besonders in Gebieten mit hohem Infektionsdruck. Zusätzliche Erfahrungen und Optimierung der Weinbereitung sind nötig (Vinifikationstechnik, Maischegärung, Maischeerwärmung, Barriqueausbau und insbesondere Assemblagen (Cuvées) zur Erzielung von mehr Komplexität).

Marktchancen der interspezifischen Sorten

Aufgrund von blinden Weinproben hat sich immer wieder gezeigt, dass mit Weinen aus pilzresistenten Rebsorten gleichwertige Weine erzeugt werden können, wie mit traditionellen Sorten. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten sind insbesondere für innovative, selbstvermarktende Winzer ein Thema. Diese haben in der Regel auch direkten Kontakt mit Konsumentinnen und Konsumenten. Da Wein trinken viel mit Tradition und Gewohnheit zu tun hat, muss der Weingeniesser in diese Thematik eingeführt und informiert werden. Bekannte Namen wie Pinot noir, Riesling oder Chardonnay, die traditionellen Weintrinkern als Bezugspunkte oder Leitplanke dienen, fehlen plötzlich,

sobald neue Namen auf Weinetiketten stehen. Mit anderen Worten: neue Sorten sind erklärungsbedürftig, wenn man sie mit dem Sortennamen vermarkten will.

Anders ist die Situation, wenn man Fantasienamen verwendet. Dies lässt bei der Sortenwahl mehr Spielraum. Ein "Hexenhäusler" oder eine "Cuvée Dynamique" muss nicht mehr zwingend aus einer traditionellen Sorte gekeltert sein. Ein weiteres Mittel, um sich für die Sortenwahl mehr Spielraum zu verschaffen, ist die Schaffung eines Markennamens, der unter vorgegebenen Bedingungen verwendet wird. So hat das Staatliche Weinbauinstitut in Freiburg i.Br. für Cuvées aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten die Marke BACAT[®] geschaffen: Die Tatsache, dass zurzeit vermehrt neue pilzresistente Züchtungen in die Praxis gelangen, hat das Weinbauinstitut veranlasst, für Cuvées aus solchen Rebsorten eine registrierte Marke zu kreieren. Der Wein einer BACAT- Cuvée stammt aus mindestens zwei pilzfesten Rebsorten und kann jederzeit mit neuen Sorten ergänzt, oder weniger geeignete Sorten können wieder entfernt werden. Die Marke steht auch badischen Winzern offen. Der Cuvée-Gedanke bedeutet auch Flexibilität in der Weinbereitung im Hinblick auf eine stetige Steigerung der Qualität. Mehrere Sorten können einem Wein mehr Komplexität verleihen, was beispielsweise in Frankreich schon immer praktiziert wird. Mit diesem Vorgehen lassen sich Akzeptanzprobleme bei den Konsumenten, die beim Auftauchen von neuen Sortennamen verunsichert reagieren, umgehen oder vermindern. Wichtig ist, dass der Wein als Solcher Akzeptanz findet und der Name vorerst sekundär bleibt. Zudem soll der Konsument in keiner Weise getäuscht werden.

Der Selbstkelterer, der seinen Wein direkt vermarktet und beispielsweise eine Parzelle mit pilzresistenten Rebsorten bestockt hat, kann diesen Wein als Neuheit seiner Kundschaft persönlich vorstellen und erläutern. Im Rahmen eines Tages der offenen Tür lässt sich eine neue Sorte auch im Weinberg als Neuerung präsentieren. Neue Sorten haben generell einen Erklärungsbedarf, insbesondere als sortenreine Weine. – Wie steht es bei Kellereien und Weinhandel? Gewisse Kellereien oder Weinhandelsbetriebe sind an diesen Rebsorten interessiert. Sie betrachten sie teilweise als Oeko-Nische. Wenn die Qualität gut ist, besteht gute Akzeptanz und keine Vermarktungsprobleme.

Mögliches Vorgehen beim praktischen "Einstieg" in die pilzresistenten Rebsorten auf Betriebsebene

Will man als Weinbaubetrieb vorerst einige Erfahrungen mit neuen Sorten sammeln und dabei kein finanzielles Risiko eingehen, so beschränkt man sich auf eine kleine Fläche, beispielsweise 5 bis 10 Aren. Ist man seiner Sache sicher, so kann diese Fläche natürlich um einiges grösser sein. Im gegenteiligen Fall, lässt sich auch ein sogenannter Tastversuch anlegen, indem man mehrere Sorten nebeneinander in einem Sortiment anpflanzt, beispielsweise 5, 10, 20 oder mehr Stöcke pro Sorte. Die Anzahl Sorten ist natürlich beliebig. Dieses Vorgehen ermöglicht es, eigene Erfahrungen am betreffenden Standort zu sammeln, insbesondere bezüglich Anbaueignung.

Oekologische Sachdienlichkeit von pilzresistenten Sorten

Wie in der Schweiz ist in vielen europäischen Ländern durch die Gesetzgebung der präventive Schutz der Umwelt vor Beeinträchtigungen vorgeschrieben.

Analoges gilt auch im Bio-Landbau; in der EWG-(Oeko)-Verordnung 2092/91 heisst es, die Bekämpfung von Krankheiten im Oeko-Anbau müsse durch ganzheitliche Massnahmen erfolgen, u.a. durch geeignete Sortenwahl. – Was bietet sich hier besser an als pilzwiderstandsfähige Rebsorten? Aber wie steht es mit der Sortengesetzgebung in gewissen Ländern.....?

Weitere Informationen: pierre.basler@faw.admin.ch