

Léon Millot und Maréchal Foch – zwei “robuste” Geschwister

P. Basler, Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil (Schweiz)

Seit Beginn der 90er Jahre hat man in der deutschsprachigen Schweiz vermehrt pilzresistente Rebsorten gepflanzt, zu einem grossen Teil bei Oekowinzern. Die heute in der Praxis meistverbreiteten Sorten dieser Gruppe sind Regent, Léon Millot, Maréchal Foch und Seyval blanc. Man wird immer wieder gefragt, warum diese alten französischen Hybriden, ausser Regent, immer noch angebaut würden, diese seien doch längst überholt. Der Hauptgrund ist der, dass sie gegenüber der Peronospora eine sehr hohe Resistenz aufweisen und in den meisten Fällen keinen Pflanzenschutz benötigen. In Jahren, mit hohem Pilzdruck sind Rebsorten mit hoher Resistenz von grossem Interesse. Natürlich wird in der Rebenzüchtung intensiv an diesem Problem gearbeitet; aber im Bereich Rotwein sind bezüglich Robustheit noch kaum neue Sorten mit genügend Erfahrung praxisreif.

Léon Millot (Kuhlmann 194.2) und Maréchal Foch (Kuhlmann 188.2) sind aus derselben Kreuzung hervorgegangen und sind demnach Geschwister. Der **Léon Millot** ist besonders frühreif, die Trauben sind mittelgross bis klein und erinnern an kleintraubige Burgunderklone. Die Resistenz gegen Peronospora ist allgemein gut, gegen den Echten Mehltau mittel bis gut. Der Wein ist samtig elegant bis kräftig mit einem weichen Gerbstoff. Bei hohem Reifegrad durchgegoren scheint er die besten Resultate zu bringen. Der **Maréchal Foch** ist ebenfalls früh reif, mit hoher Pilzresistenz gegen die Mehltaukrankheiten wie auch gegen Botrytis. Es lässt sich je nach Art der Vinifikation ein interessanter, kräftiger Wein bereiten, mit etwas südländischem Charakter. Léon Millot und Maréchal Foch unterscheiden sich bezüglich Weincharakter von traditionellen Sorten wie beispielsweise dem Blauburgunder. Die Weinbereitung erscheint noch entwicklungsfähig; insbesondere sind Assemblagen (Cuvées) mit mehreren Sorten (Léon Millot, Maréchal Foch und Regent) denkbar. Es lohnt sich jedenfalls, die Trauben gut ausreifen zu lassen.

Das Interesse für robuste Rebsorten ist auch im süddeutschen Raum gewachsen, und daher veranstalteten Matthias Wolf vom Beratungsdienst ökologischer Weinbau und Eva Gehr von der Stiftung Oekologie und Landbau im vergangenen Sommer blinde Weinproben in Heitersheim, Bruchsal und Bad Dürkheim mit Weinen der beiden Sorten. Verkostet wurde blind nach einem einfachen Schema. Es ging darum, die Akzeptanz der Weine zu ermitteln, das heisst die Verkoster mussten die Weine nach einer Skala von 6 bis 1 beurteilen, wobei 6 “sehr gut” bedeutete, 4 “zufriedenstellend” und 1 “ungeniessbar”.

Als Vergleich zu den Léon Millot- und Maréchal Foch-Weinen von privaten Winzern in der Schweiz wurden einige deutsche Weine wie Regent, Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger und Portugieser, die von anerkannten Weingütern der jeweiligen Regionen stammten, in die Weinproben einbezogen. Bei allen Weinproben wurden die gleichen Schweizer-Weine verwendet; sie sind in den Tabellen 1 bis 3 mit “Schweiz 1” bis “Schweiz 8” bezeichnet. Dabei steht in der ersten Kolonne jeweils die Durchschnittsnote aus den abgegebenen Stimmen (=Noten) von 6 bis 1. In der zweiten Kolonne steht eine Zahl für die “Akzeptanz” der Weine. Es ist der prozentuale Anteil (%) derjenigen “Stimmen”, die einen Wein mindestens als “zufriedenstellend” einstufen (=Note 4, genügend). Es ist der Versuch, ein Marktsegment abzuschätzen. Diejenigen, die den Wein gar nicht mögen, werden dabei weggelassen. Beide Auswertungsarten haben ihre Vor- und Nachteile. Um eine Kombination dieser beiden Verfahren zu erhalten, kann man die beiden Zahlen miteinander multiplizieren und erhält dann eine Art Index (dritte Kolonne).

Aehnliche Ergebnisse wurden in Weinproben schon wiederholt erzielt. Es ist hier nicht die Absicht, die Bewertungen der einzelnen Weine statistisch gegeneinander abzugrenzen. Gesagt sei nur, dass in diesen Verkostungen die Weine von Léon Millot und Maréchal Foch bezüglich Akzeptanz in der gleichen Bandbreite lagen wie die traditionellen Weine. Weine von Léon Millot wurden in Deutschland schon viel früher positiv beurteilt: In einem Bericht im Deutschen Weinbau-Jahrbuch wird erwähnt, dass der Wein von Léon Millot oft sehr hoch bonitiert worden sei (Eis und Böll, 1974).

Die Bedeutung von hoch-widerstandsfähigen Rebsorten liegt übrigens nicht nur im ökologischen Bereich. Die häufigen Pflanzenschutzbehandlungen bei traditionellen Sorten sind auch eine Belastung für die Winzer, sowohl arbeitswirtschaftlich als auch bezüglich Kosten für Pflanzenschutzmittel. Dazu kommt das für den Boden schädliche Befahren der Weinberge. Und der Winzer ist gedanklich ständig auf Pflanzenschutzprobleme fixiert, anstatt sich kreativeren Aufgaben wie Vermarktung und Pflege der Kundschaft zu widmen. Ueber die Zulassung von Rebsorten sollte letztendlich der Markt entscheiden und nicht der Staat; dieser könnte sich auf Empfehlungen beschränken.

Fazit

Die wichtigste Erkenntnis aus den drei Weinproben ist einmal mehr, dass sich mit Léon Millot und Maréchal Foch mit guter Weinbereitung ansprechende Weine herstellen lassen, die bezüglich Akzeptanz in der gleichen Bandbreite liegen wie traditionelle Weine. Für den Oekoweinbau ist es dringend wünschbar, dass eine breite Palette von pilzfesten Rebsorten zur Verfügung steht, um insbesondere in schwierigen Jahren wie 1999 mit hohem Infektionsdruck von Pilzkrankheiten bestehen zu können.

Literatur:

Eis und Böll: Stand und Ergebnisse der Anbauprüfung von Rotwein-Neuzüchtungen in der Staatlichen Weinbaudomäne Kloster Marienthal/Ahr. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 1974, (S. 19-30).

Tabelle 1:

Weinprobe vom 28.6.99 in Heitersheim (31 Teilnehmer, *kursiv = traditionelle Weine*)

Wein	Durchschnittsnote	“Akzeptanz”	Produkt der beiden
Maréchal Foch 97 (Schweiz 1)	5,00	93,3 %	(467)
Symphonie 98 (Schweiz 8)*	4,83	93,5 %	(452)
Léon Millot 97 (Schweiz 5)	4,81	93,5 %	(450)
<i>Spätburgunder 98, Bombach</i>	4,55	77,4 %	(352)
<i>Regent 98, Fischingen</i>	4,39	87,1 %	(382)
Léon Millot 98 (Schweiz 6)	4,35	93,5 %	(407)
Léon Millot 97 (Schweiz 7)	4,29	80,6 %	(346)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 3)	4,13	74,2 %	(306)
<i>Spätburgunder 98, Heitersheim</i>	4,00	78,1 %	(312)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 4)	3,77	64,5 %	(243)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 2)	3,70	70,0 %	(259)
<i>Regent 98, Tiengen/Breisach</i>	3,53	50,0 %	(177)

Tabelle 2:

Weinprobe vom 6.7.99 in Bruchsal (21 Teilnehmer, *kursiv = traditionelle Weine*)

Wein	Durchschnittsnote	“Akzeptanz”	Produkt der beiden
Maréchal Foch 97 (Schweiz 1)	5,00	90,0 %	(450)
Symphonie 98 (Schweiz 8)*	4,81	85,7 %	(412)
<i>Regent 98, Tiengen/Breisach</i>	4,81	85,7 %	(412)
<i>Regent 98, Fischingen</i>	4,62	90,5 %	(418)
<i>Spätburgunder 98, Bruchsal</i>	4,33	81,0 %	(351)
Léon Millot 98 (Schweiz 6)	4,14	81,0 %	(335)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 3)	4,05	81,0 %	(328)
Léon Millot 97 (Schweiz 7)	3,90	61,9 %	(241)
<i>Lemberger 98, Sulzfeld</i>	3,81	66,7 %	(254)
Léon Millot 97 (Schweiz 5)	3,81	57,1 %	(218)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 2)	3,76	61,9 %	(233)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 4)	3,43	52,4 %	(180)

Tabelle 3:

Weinprobe vom 7.7.99 in Bad Dürkheim (39 Teilnehmer, *kursiv = traditionelle Weine*)

Wein	Durchschnittsnote	“Akzeptanz”	Produkt der beiden
Maréchal Foch (Schweiz 1)	5,33	100,0 %	(533)
<i>Regent 98, Bad Dürkheim</i>	4,84	94,7 %	(458)
Symphonie 98 (Schweiz 8)*	4,74	100,0 %	(474)
Léon Millot 97 (Schweiz 5)	4,56	87,2 %	(398)
Léon Millot 98 (Schweiz 6)	4,55	94,7 %	(431)
Léon Millot 97 (Schweiz 7)	4,55	81,6 %	(371)
<i>Dornfelder 98, Bad Dürkheim</i>	4,33	79,5 %	(344)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 3)	4,18	82,1 %	(343)
<i>Spätburgunder 98, Bad Dürkheim</i>	4,13	84,6 %	(349)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 4)	3,79	56,4 %	(214)
Maréchal Foch 98 (Schweiz 2)	3,67	58,3 %	(214)
<i>Portugieser 97, Bad Dürkheim</i>	3,10	35,9 %	(111)

* “Symphonie” ist ein Assemblage (Cuvée) von Léon Millot und Maréchal Foch.