

Oekologische Rebsorten für den ökologischen Weinbau

P. Basler, Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil (Schweiz)

Seit Beginn der 90er Jahre wurden in der deutschsprachigen Schweiz vermehrt pilzresistente Rebsorten gepflanzt, zu einem grossen Teil bei Oekowinzern. Zu den heute in der Praxis meistverbreiteten Sorten dieser Gruppe gehören 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 dem Falschen Mehltau (*Peronospora*) eine sehr hohe Resistenz aufweisen und in den meisten Fällen keinen Pflanzenschutz benötigen. In einem Jahr wie 1999, mit dem gewaltigen Pilzdruck, der auch im süddeutschen Raum herrschte, sind besonders widerstandsfähige Rebsorten 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 einer genügenden Erfahrung praxisreif. Dies kann wohl noch einige Jahre dauern.

Léon Millot und Maréchal Foch, zwei alte Rotweinsorten

Léon Millot und Maréchal Foch sind aus derselben Kreuzung, Sämling *V. riparia* x *V. rupestris* (Millardet et Grasset) x Goldriesling hervorgegangen (Galet, 1988) und sind demnach Geschwister. Sie gelangten bereits in den 20er Jahren in die Schweiz. Sie unterscheiden sich bezüglich Weincharakter bedeutend von traditionellen Sorten wie beispielsweise Blauburgunder.

Der **Léon Millot** (Kuhlmann 194.2) ist besonders frühreif, mit mittelstarkem bis starkem etwas hängendem Wuchs. Die Trauben sind eher klein, dicht- und kleinbeerig mit feiner Haut. Sie erinnern ein wenig an kleintraubige Burgunderklone. Der Léon Millot reift in frühen Lagen zu früh und wird dort gerne von Wespen befallen. Die Resistenz gegen *Peronospora*, bezogen auf das recht feuchte Klima am Zürichsee, ist in den meisten Fällen genügend, gegen den Echten Mehltau mittel bis gut. - Der Wein ist samtig elegant bis kräftig mit einem weichen Gerbstoff. Bei hohem Reifegrad, mit 90 bis 95° Oechsle und durchgegoren scheint er die besten Resultate zu bringen.

Der **Maréchal Foch** (Kuhlmann 188.2) ist ebenfalls früh reif, mit starkem, bei ausgewachsener Laubwand hängendem Wuchs und recht langen Internodien. Wegen des starken Wuchses sind enge Stockabstände zu vermeiden. Die Trauben sind mittelgross mit kleinen Beeren, die bei schlechtem Blühwetter verrieseln können. Bei dieser Sorte bilden sich oft grünbleibende, unreife Beeren. Die Pilzresistenz gegen die Mehltaukrankheiten wie auch gegen *Botrytis* ist hoch. Es lässt sich je nach Art der Vinifikation ein interessanter, kräftiger Wein keltern, manchmal mit etwas südländischem Charakter.

In der Weinbereitung sind mit diesen Sorten noch vermehrt Erfahrungen zu sammeln, um sie zu optimieren; insbesondere sind Assemblagen (*Cuvées*) mit mehreren Sorten (Léon Millot, Maréchal Foch, Regent usw.) denkbar. Es lohnt sich jedenfalls, die Trauben gut ausreifen zu lassen.

Drei Weinproben mit Léon Millot und Maréchal Foch

Gerade nach dem Extremjahr 1999 mit noch nie dagewesenem Pilzdruck ist das Interesse für robuste Rebsorten auch im süddeutschen Raum gewachsen. Unter diesem Aspekt veranstalteten Matthias Wolff vom Beratungsdienst ökologischer Weinbau und Eva Gehr von der Stiftung Oekologie und Landbau im vergangenen Sommer blinde Weinproben, mehrheitlich mit Winzern, in Heitersheim, Bruchsal und Bad Dürkheim, mit Weinen der erwähnten Sorten. Verkostet wurde blind nach einem sehr 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 Proben wurden die gleichen Schweizer-Weine verwendet; sie sind in der Tabelle mit "CH 1" bis "CH 8" bezeichnet. Die verwendeten deutschen Weine sind mit "D 1" bis "D 10" bezeichnet. Jede Zahl steht für die Durchschnittsnote eines Weines in einer Probe. Die Bewertungen sind in absteigender Reihenfolge aufgeführt.

Aehnliche Ergebnisse wie in der vorliegenden Tabelle wurden in Weinproben schon wiederholt erzielt (Basler, 1999a+b). Es besteht hier nicht die Absicht, die Bewertungen der einzelnen Weine statistisch genau gegeneinander abzugrenzen. Gesagt sei nur, dass in diesen Degustationen die Weine von Léon Millot und Maréchal Foch bezüglich Akzeptanz in der gleichen Bandbreite lagen wie traditionelle Weine der jeweiligen Region. Weine von Léon Millot wurden in Deutschland schon in früheren Jahren positiv beurteilt: In einem Bericht im Deutschen Weinbau-Jahrbuch 1974 über Versuche mit Rotweinsorten wird erwähnt, dass der Wein von Léon Millot oft sehr hoch bonitiert worden sei (Eis und Böll, 1973). Die wichtigste Schlussfolgerung aus den drei Weinproben ist einmal mehr, dass sich mit Léon Millot und Maréchal Foch mit guter Weinbereitung ansprechende Weine herstellen lassen, die ebenso Liebhaber finden wie traditionelle Weine.

Rebenzüchtung

Selbstverständlich sollen Léon Millot und Maréchal Foch nicht die einzigen pilzresistenten Rotweinsorten bleiben, die auch einem hohen Infektionsdruck standhalten, was man von Regent nicht sagen kann. Verschiedene Institute prüfen und züchten weiter resistente Sorten, sodass mittelfristig die Auswahl etwas breiter werden dürfte.

Der andere Weg der Züchtung, nämlich die Schaffung von transgenen Reben mittels Genmanipulation wird im biologisch/ökologischen Weinbau abgelehnt. Wir sind der Meinung, dass dieser Weg nicht notwendig ist und dass mit der klassischen Kreuzungen ebensoviel erreicht werden kann; dies umso mehr, als auf dem traditionellen Weg bis heute schon viel erreicht wurde. Vermutlich sind aber in der Welt der Wissenschaft mit Gentechnologie mehr Anerkennung und auch finanzielle Mittel zu holen als mit Kreuzungszüchtung. Könnte man für dieselbe ebensovielen Mittel verwenden wie für die Gentechnologie, wäre wohl eine beschleunigte Entwicklung zu erwarten. Transgene Reben sind dazu angetan, einem den Weingenuss zu verderben und womöglich dessen Konsum aus allgemeinem Vertrauensverlust zu beeinträchtigen, denn Wein ist kein zwingendes Nahrungsmittel wie beispielsweise Kartoffeln. Trotzdem sei erwähnt, dass molekulargenetische Methoden durchaus als analytisches Werkzeug im Rahmen der klassischen Züchtungsarbeit verwendet werden können.

Die Bedeutung von hoch-widerstandsfähigen Rebsorten liegt natürlich nicht nur im ökologischen Bereich. Die häufigen Pflanzenschutzbehandlungen sind auch eine Belastung für die Winzer, sowohl arbeitswirtschaftlich als auch bezüglich Kosten für Pflanzenschutzmittel. Dazu kommt das häufige Befahren der Weinbergsböden mit schwerem Gerät, und der Winzer ist gedanklich ständig von Pflanzenschutzsorgen absorbiert, anstatt sich kreativeren Aufgaben wie Vermarktung und Pflege der Kundschaft widmen zu können. Leider sind jedoch die Winzer in den meisten europäischen Ländern nicht frei, die Rebsorten selbst zu wählen. In der Schweiz wurde die Sortenwahl vor einigen Jahren stark liberalisiert, und es sind heute die Kantone, die für die Rebsortengesetzgebung zuständig sind. Im konkreten Fall ist der Winzer ohne grosse bürokratische Hürden frei, Sorten ausserhalb der Sortenlisten zu pflanzen.

Sortengesetzgebung

Ganz anders ist die Lage in mehreren europäischen Ländern. Die Wahl der Rebsorten ist staatlich vorgeschrieben, was wir bei früherer Gelegenheit schon ausführlich diskutiert haben (Basler, 1997). Insbesondere sind mit sehr wenigen Ausnahmen pilzresistente Sorten verboten.

Solch eine Gesetzgebung erscheint irrational. Das ist etwa so, wie wenn man den Restaurants vorschreiben würde, was für ein Menü auf der Speisekarte zu stehen hat. Es geht es nicht an, dass Winzer von Staates wegen behindert werden, pilzresistente Sorten zu pflanzen, um nicht

routinemässig spritzen zu müssen. Aussenstehende Personen, mit dem Sachverhalt der verbotenen Rebsorten konfrontiert, schütteln verständnislos den Kopf.

Es wird seitens von Behörden nicht begriffen, dass die Akzeptanz eines Weines Geschmackssache ist. Für den Winzer sind diese bis ins Detail gehenden Vorschriften dirigistisch, absurd und innovationshemmend. Zudem erfordern sie einen ansehnlichen Verwaltungsapparat. Es ist eigentlich erstaunlich, dass sich die Menschen dies so ohne weiteres gefallen lassen, umso mehr als die hohe Regeldichte kaum durch demokratische Grundlagen abgestützt ist. Weiter ist erstaunlich, dass in ganz Europa noch nie einem Politiker in den Sinn gekommen ist, diese Sachlage zu hinterfragen und zu ändern. Ist wohl das Thema zu wenig spektakulär?

Die Einschränkungen mit verbindlichen Sortenvorschriften kommen einer Bevormundung der Winzer gleich. Analog dazu sind sie auch eine Bevormundung der Konsumentinnen und Konsumenten. Warum sollen auch sie nicht eine freie Sortenwahl haben, wenn sie Wein von Sorten wünschen, die nicht routinemässig gespritzt werden müssen?

All dies steht in krassem Widerspruch zur Umweltgesetzgebung, die bezüglich Kontamination der Umwelt in allen Fällen auf den Grundsätzen der Vorsorge und Vorbeugung beruht. Man fragt sich auch, wie dies mit laufenden EU-Programmen zur Förderung der biologischen/ökologischen Landwirtschaft in Einklang zu bringen ist. Diese Bestimmungen stehen auch im Widerspruch zu einer freien Marktwirtschaft; sie erinnern eher an Planwirtschaft. Für Sortenfreiheit sprechen auch die Bestrebungen, die Anwendung des Schwermetalls Kupfers europaweit einzuschränken.

Ueber die Zulassung von Rebsorten sollte letztendlich der Markt entscheiden und nicht der Staat; dieser könnte sich auf Empfehlungen beschränken. Rebsorten, die sich nicht bewähren, verschwinden von selbst wieder. Niemand hat ein Interesse, unbefriedigende Sorten zu kultivieren, und der Konsument trinkt keinen schlechten Wein. Die rechtlich zwingenden Sortenvorschriften liessen sich einfach durch unverbindliche Listen empfohlener Sorten ersetzen. Der Anbau von Rebsorten ausserhalb dieser Richtsortimente wäre gestattet. Der Winzer handelt ja bezüglich Weinqualität und Weinabsatz in eigener Verantwortung und muss selbst für seinen Wein geradestehen. Aber wenn der Staat vorschreibt, was zu produzieren ist, müsste er konsequenterweise auch den Absatz dafür garantieren.

Fazit

Die wichtigste Erkenntnis aus den Weinproben mit Léon Millot und Maréchal Foch ist einmal mehr, dass sich auch mit diesen Sorten 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, eine breite Palette von pilzfesten Rebsorten zur Verfügung zu haben, um insbesondere in schwierigen Jahren mit hohem Infektionsdruck von Pilzkrankheiten bestehen zu können. Dies bedingt aber, dass die Sortengesetzgebung, insbesondere die Klassifizierung, massiv liberalisiert wird und ihren zwingenden Charakter verliert. Vorschriften sollen den Menschen dienen und nicht umgekehrt. Sie sollen das Gemeinwohl fördern und Lebensqualität gewährleisten. Die betroffenen Menschen sind hier einerseits die Winzer und andererseits die Konsumenten. Sie müssen die freie Wahl haben, welche Sorten sie anpflanzen oder Wein von welchen Sorten sie trinken wollen. Gute Qualität wird sich im Markt stets durchsetzen. Es ist absurd, die genannten Freiheiten nicht zu gewähren und damit innovative, umweltbewusste Winzer, die in Eigenverantwortung handeln, durch widersinnige Vorschriften zu behindern.

Literatur

Basler, P. (1997): Zur Rebsorten-Gesetzgebung im demokratischen Staat. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 1998, (S. 125-132).

Basler, P. (1999a): Weine aus der Praxis von pilzresistenten Rebsorten. Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 135 (2), (40-41).

Basler, P. (1999b): Akzeptanz von Weinen aus pilzresistenten Rebsorten. Fachkongress Internationaler Erfahrungsaustausch zum ökologischen Weinbau; 4./5. Mai 1999, Weinsberg.

Eis und Böll, K.-P. (1973): Stand und Ergebnisse der Anbauprüfung von Rotwein-Neuzüchtungen in der Staatlichen Weinbaudomäne Kloster Marienthal/Ahr. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 1974, (S. 19-30).

Galet, P. (1988): Cépages et vignoble de France; tome I, les vignes américaines. Déhan, Montpellier.

Weinproben in Heitersheim, Bruchsal und Bad Dürkheim (zwischen 21 und 39 Teilnehmer,
CH = Weine aus der Schweiz, D = Weine aus Deutschland *kursiv* = *traditionelle Weine*).

Wein	Wein Nr.	Durchschnittsnote
Maréchal Foch 97	(CH 1)	5,33
Maréchal Foch 97	(CH 1)	5,00
Maréchal Foch 97	(CH 1)	5,00
<i>Regent 98</i>	<i>(D 7)</i>	<i>4,84</i>
Symphonie 98*	(CH 8)	4,83
Léon Millot 97	(CH 5)	4,81
Symphonie 98*	(CH 8)	4,81
<i>Regent 98</i>	<i>(D 6)</i>	<i>4,81</i>
Symphonie 98*	(CH 8)	4,74
<i>Regent 98</i>	<i>(D 5)</i>	<i>4,62</i>
Léon Millot 97	(CH 5)	4,56
Léon Millot 98	(CH 6)	4,55
Léon Millot 97	(CH 7)	4,55
<i>Spätburgunder 98</i>	<i>(D 1)</i>	<i>4,55</i>
<i>Regent 98</i>	<i>(D 5)</i>	<i>4,39</i>
Léon Millot 98	(CH 6)	4,35
<i>Spätburgunder 98</i>	<i>(D 3)</i>	<i>4,33</i>
<i>Dornfelder 98</i>	<i>(D 9)</i>	<i>4,33</i>
Léon Millot 97	(CH 7)	4,29
Maréchal Foch 98	(CH 3)	4,18
Léon Millot 98	(CH 6)	4,14
<i>Spätburgunder 98</i>	<i>(D 4)</i>	<i>4,13</i>
Maréchal Foch 98	(CH 3)	4,13
Maréchal Foch 98	(CH 3)	4,05
<i>Spätburgunder 98</i>	<i>(D 2)</i>	<i>4,00</i>
Léon Millot 97	(CH 7)	3,90
<i>Lemberger 98</i>	<i>(D 8)</i>	<i>3,81</i>
Léon Millot 97	(CH 5)	3,81
Maréchal Foch 98	(CH 4)	3,79
Maréchal Foch 98	(CH 4)	3,77
Maréchal Foch 98	(CH 2)	3,76
Maréchal Foch 98	(CH 2)	3,70
Maréchal Foch 98	(CH 2)	3,67
<i>Regent 98</i>	<i>(D 6)</i>	<i>3,53</i>
Maréchal Foch 98	(CH 4)	3,43
<i>Portugieser 97</i>	<i>(D 10)</i>	<i>3,10</i>

* "Symphonie" = Assemblage (Cuvée) von Léon Millot und Maréchal Foch.