

Weine aus der Praxis von pilzresistenten Rebsorten

Pierre Basler, Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil

In der Praxis sind zurzeit mehrere pilzresistente Rebsorten im Anbau und deren Weine im Verkauf. Im Rahmen einer Degustation mit der Zeitschrift Vinum zeigte sich, dass sich aus den betreffenden Sorten ansprechende Weine keltern lassen. Bei optimaler Kelterung sind diese mit kommerziellen Weinen aus traditionellen Sorten durchaus vergleichbar.

Verschiedene pilzresistente Rebsorten haben in den letzten Jahren Eingang in die Praxis gefunden. Nebst vielen kleinen Versuchspflanzungen wurden teilweise auch bedeutendere Flächen angelegt. In der Deutschschweiz beträgt diese Rebfläche ungefähr 40 ha. Davon sind gegen 20 ha mit Regent bestockt; die weiteren Sorten sind mehrheitlich Maréchal Foch, Léon Millot, Seyval blanc, Bianca und Orion. Die Weine werden vor allem direkt ab Hof vermarktet.

In Zusammenarbeit mit der Zeitschrift Vinum fand im vergangenen Mai an der Forschungsanstalt Wädenswil eine Blinddegustation mit 9 routinierten Degustatorinnen und Degustatoren statt. Vinum berichtete in der Dezemberrummer darüber (Keller, 1998). Es wurden Weine von pilzresistenten Sorten vor allem aus der Praxis verkostet, das heisst, nicht nur Versuchsweine der Forschungsanstalt Wädenswil. Bei der Degustation ging es vor allem darum, zu sehen, wie diese Weine bei einem repräsentativen Degustationsgremium ankommen, ob und wie sie akzeptiert werden. Es handelte sich um 9 Weinkonsumentinnen und -konsumenten, deren geschmackliche Präferenzen sicher gemischt waren.

Als Skala für die Bewertung der Weine wählten wir eine Benotung von 6 bis 1, mit folgender Bedeutung: 6 = "sehr gut", 5 = "gut", 4 = "genügend", 3 = "ungenügend", 2 = "schlecht", 1 = "scheusslich". Mit dieser Skala wurde die Degustatoren gezwungen, zwischen "genügend" und "ungenügend" zu unterscheiden; es gab keine Bewertung "mittel". Beurteilt wurde die Farbe, das Bouquet, der Geschmack, die Reintönigkeit (Fehlerfreiheit) und der Gesamteindruck. Letzterer wurde doppelt gezählt. Für jedes Kriterium und jeden Wein wurde der Durchschnitt berechnet, ebenso die Durchschnittsnote pro Wein.

Bewertet wurden insgesamt 15 Weissweine und 33 Rotweine. Dabei wurden je ein Weisswein und zwei Rotweine von Europäersorten als sogenannte "Piraten" in die Degustation eingebracht. Dies waren kommerzielle Weine aus dem Detailhandel: ein Féchy für Fr. 10.90, ein Fleurie für Fr. 9.90 und ein Châteauneuf-du-Pape für Fr. 13.90. Alle Weine wurden jeweils einzeln serviert, um den Effekt der Serie, in welcher sie stehen, auszuschalten. Zudem wurde jeweils zu Beginn der Gruppe Weissweine, und der Rotweine, gewissermassen zur "Eichung" der Degustatoren, je ein guter und ein weniger guter Wein ausser Konkurrenz gemeinsam bewertet.

Relativ wenig bekannt dürften die weissen Sorten Vidal blanc, Johanniter und Soleil blanc sein, die in der Weinprobe vorgekommen sind. Der Vidal blanc (Ugni blanc x Seibel 4986) ist für die Ostschweiz etwas spät reif. Er reift deutlich nach dem Blauburgunder. Der Wein ist fruchtig, manchmal säurebetont mit leichter Grapefruitnote. Er wird in Kanada auch zur Herstellung von Eiswein verwendet. Beim Johanniter (Riesling x [Seyve-Villard 12.481 x (Pinot gris x Chasselas)]) handelt es sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1968 des Weinbauinstituts in Freiburg i. Br. Der Reifezeitpunkt entspricht etwa demjenigen des Blauburgunders. Der Wein erinnert ein wenig an Riesling/Chardonnay. Neu in der Reihe ist auch der Soleil blanc (Seibel 5163 x Seibel 5593): Es handelt sich eigentlich um den Seibel 10.868, der früh reif ist und dessen Wein ziemlich neutral ist, ähnlich dem Seyval blanc. Er wird vereinzelt in Michigan (USA) angebaut.

Ergebnisse

In den Tabellen 1 und 2 sind jeweils die Durchschnittsnoten für die einzelnen Kriterien sowie die Gesamtnoten zusammengefasst. Der beste Weisswein war ein Vidal blanc 1994 von der Inniskillin Winery in Niagara-on-the-Lake in Ontario, Kanada. Der besttaxierte Rotwein war ein Léon Millot von der Firma Kümmin in Freienbach SZ.

Sowohl bei den Weissweinen als auch bei den Rotweinen fällt auf, dass in den unteren Rängen vor allem für den Geschmack ungenügende Noten vergeben wurden. Ähnlich beurteilt wurde auch der Gesamteindruck. In abgeschwächter Form trifft dies auch bei den Rotweinen bezüglich Reintönigkeit und Bouquet zu. Die Weinfarbe gab generell kaum Anlass zu Kritik.

Wir sind uns bewusst, dass sich die rangmässig nahe beieinander liegenden Weine jeweils nicht signifikant voneinander unterscheiden. Andererseits bestehen zwischen den vordersten und hintersten Rängen doch deutliche Unterschiede. Diese sind allerdings nicht unbedingt auf die Rebsorten zurückzuführen, denn man

findet von derselben Sorte Weine sowohl in vorderen als auch in hinteren Rängen. Diese Unterschiede dürften eher mit der Vinifikation zusammenhängen, was aber nicht als Kritik zu verstehen ist. Zum Teil handelt es sich noch um relativ kleine Weinmengen, oder die önologischen Erfahrungen mit diesen Rebsorten sind noch ungenügend. Damit ist auch gesagt, dass diesbezüglich noch vermehrt Forschungsanstrengungen zu unternehmen sind. Die Stellung der "Piraten" in der Degustation möchten wir nicht überbewerten. Immerhin lässt sich aber einmal mehr feststellen, dass sich aus interspezifischen Rebsorten bei optimaler Kelterung ebenso ansprechende Weine keltern lassen wie aus traditionellen Sorten.

Literatur

Keller, S.: Regiert bald der rote Regent die Schweiz? *Vinum* **19** (12), (81-83), 1998.

Résumé

Vins de la pratique issus de cépages résistants aux maladies cryptogamiques

Dans la pratique viticole en Suisse alémanique on trouve actuellement un certain nombre de cépages résistants aux maladies cryptogamiques, comme par exemple le Regent, la Maréchal Foch, le Léon Millot, le Seyval blanc et d'autres. Les vins issus de ces cépages sont commercialisés surtout en vente directe sur l'exploitation. Dans le cadre d'une dégustation organisée avec la revue *Vinum* il s'est avéré une fois de plus qu'il était parfaitement possible de produire des vins bien appréciés à partir de ces cépages; ceci à condition d'une vinification irréprochable.

Foto:

Die beiden "Sieger" nach Punkten: links der Léon Millot der Weinhandlung Kumin, Freienbach, rechts der Vidal blanc aus Kanada. (Foto: R. Bill)

Tabelle 1: Mittelwerte der Weinbewertungen Weissweine. Der "Pirat" (Féchy) ist *kursiv* gedruckt. Die Zahlen in () sind eine Numerierung der Weine, sofern es sich um die gleiche Sorte und den gleichen Jahrgang handelt.

Wein	Farbe	Bouquet	Geschmack	Reintönigkeit	Gesamt- eindruck	Geamtnote
Vidal blanc 94	5,6	5,3	4,9	4,9	5,0	5,11
Seyval blanc 97 (1)	5,4	5,1	4,8	5,0	4,9	5,02
<i>Féchy 96</i>	5,4	5,2	4,7	4,9	4,8	4,96
Johanniter 97	4,7	5,0	4,4	5,2	4,7	4,78
Gf.Ga-48-12 96 (1)	5,3	4,9	4,2	5,0	4,4	4,72
Gf.Ga-48-12 96 (2)	5,6	4,2	4,0	4,3	4,2	4,43
Bianca 96 (1)	5,6	4,3	4,0	4,2	4,2	4,43
Bianca 97	5,4	4,4	4,0	4,6	4,0	4,41
Soleil blanc 97	5,6	4,9	3,9	4,3	3,9	4,41
Seyval blanc 96 (1)	5,2	4,7	3,8	4,1	4,2	4,37
Seyval blanc 97 (2)	5,4	4,8	3,4	4,0	3,8	4,20
Seyval blanc 96 (2)	5,4	4,1	4,0	3,6	3,7	4,07
Gf.Ga-48-12 97	5,1	4,1	3,4	4,2	3,8	4,07
Bianca 96 (2)	5,2	4,3	3,2	4,1	3,4	3,96
Seyval blanc 97 (3)	5,0	2,9	3,1	2,9	2,8	3,24

Tabelle 2: Mittelwerte der Weinbewertungen Rotweine. Die “Piraten” (Fleurie und Châteauneuf-du-Pape) sind *kursiv* gedruckt. Die Zahlen in () sind eine Numerierung der Weine, sofern es sich um die gleiche Sorte und den gleichen Jahrgang handelt. “Cuvée” und “Assemblage” sind Sortengemische von alten interspezifischen Sorten. * = Barriqueausbau.

Wein	Farbe	Bouquet	Geschmack	Reintönigkeit	Gesamteindruck	Gesamtnote
Léon Millot 97 (1)	5,4	4,9	4,9	5,0	4,8	4,96
Regent 97* (1)	5,4	4,6	5,2	4,7	4,9	4,94
Regent 96 (1)	5,6	4,9	4,7	5,0	4,8	4,94
Regent 97 (2)	5,3	4,7	4,9	4,6	5,0	4,91
Regent 97 (3)	5,4	5,0	4,4	5,2	4,6	4,87
Maréchal Foch 97 (1)	5,4	4,7	4,6	4,8	4,8	4,83
Maréchal Foch 97 (2)	5,4	4,6	4,8	4,7	4,8	4,83
Léon Millot 97 (2)	5,4	4,3	4,7	4,8	4,8	4,80
Regent 97 (4)	5,4	4,7	4,6	4,9	4,6	4,78
Regent 97 (5)	5,4	4,7	4,4	4,8	4,7	4,78
Léon Millot 95*	5,2	4,4	4,8	4,6	4,6	4,69
Cuvée 97	5,4	4,8	4,7	4,6	4,3	4,69
Maréchal Foch 96	5,4	5,1	3,8	4,8	4,3	4,63
Léon Millot 94*	5,4	4,6	4,3	4,6	4,4	4,63
Maréchal Foch 97* (3)	5,3	5,0	4,1	4,4	4,3	4,59
Léon Millot 96* (1)	5,6	4,7	4,0	4,7	4,2	4,56
Maréchal Foch 97 (4)	5,2	4,6	4,2	4,7	4,2	4,52
Chambourcin 97	5,2	4,4	4,1	4,7	4,2	4,48
Assemblage 96	5,6	4,4	4,0	4,6	4,1	4,46
Regent 97 (6)	5,4	4,3	4,0	4,4	4,1	4,41
Léon Millot 96 (2)	5,4	4,4	4,0	4,0	4,0	4,31
Maréchal Foch 97* (5)	5,1	4,3	3,9	4,4	4,0	4,30
Léon Millot 96 (3)	5,0	4,6	3,8	4,1	4,0	4,24
Assemblage 95	5,3	4,1	3,9	4,1	3,9	4,20
Regent 96 (2)	5,1	3,8	4,0	3,9	3,9	4,09
Regent 96 (3)	5,6	3,9	3,9	3,7	3,7	4,06
Regent 96 (4)	5,3	4,1	3,4	3,8	3,8	4,04
<i>Fleurie 96</i>	5,3	3,9	3,3	4,0	3,8	4,02
Cuvée 96	5,2	4,1	3,1	3,8	3,3	3,81
DeChaunac 96	5,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,78
<i>Châteauneuf-du-Pape 95</i>	5,4	3,4	3,4	3,5	3,1	3,65
Chambourcin 96 (1)	4,8	3,6	3,1	3,2	3,2	3,52
Chambourcin 96 (2)	4,3	3,7	2,9	3,2	3,0	3,35

Vinum-Degustation 1998

Wein	Gesamteindruck	Gesamtnote
Vidal blanc 94	5,0	5,11
Seyval blanc 97 (1)	4,9	5,02
Féchy 96	4,8	4,96
Johanniter 97	4,7	4,78
Gf.Ga-48-12 96 (1)	4,4	4,72
Gf.Ga-48-12 96 (2)	4,2	4,43
Bianca 96 (1)	4,2	4,43
Bianca 97	4,0	4,41
Soleil blanc 97	3,9	4,41
Seyval blanc 96 (1)	4,2	4,37
Seyval blanc 97 (2)	3,8	4,20
Seyval blanc 96 (2)	3,7	4,07
Gf.Ga-48-12 97	3,8	4,07
Bianca 96 (2)	3,4	3,96
Seyval blanc 97 (3)	2,8	3,24

Vinum-Degustation 1998 (II)

* = Barriqueausbau

Wein	Gesamteindruck	Gesamtnote
Léon Millot 97 (1)	4,8	4,96
Regent 97* (1)	4,9	4,94
Regent 96 (1)	4,8	4,94
Regent 97 (2)	5,0	4,91
Regent 97 (3)	4,6	4,87
Maréchal Foch 97 (1)	4,8	4,83
Maréchal Foch 97 (2)	4,8	4,83
Léon Millot 97 (2)	4,8	4,80
Regent 97 (4)	4,6	4,78
Regent 97 (5)	4,7	4,78
Léon Millot 95*	4,6	4,69
Cuvée 97	4,3	4,69
Maréchal Foch 96	4,3	4,63
Léon Millot 94*	4,4	4,63
Maréchal Foch 97* (3)	4,3	4,59
Léon Millot 96* (1)	4,2	4,56
Maréchal Foch 97 (4)	4,2	4,52
Chambourcin 97	4,2	4,48
Assemblage 96	4,1	4,46
Regent 97 (6)	4,1	4,41
Léon Millot 96 (2)	4,0	4,31
Maréchal Foch 97* (5)	4,0	4,30
Léon Millot 96 (3)	4,0	4,24
Assemblage 95	3,9	4,20
Regent 96 (2)	3,9	4,09
Regent 96 (3)	3,7	4,06
Regent 96 (4)	3,8	4,04
<i>Fleurie 96</i>	3,8	4,02
Cuvée 96	3,3	3,81
DeChaunac 96	3,4	3,78
<i>Châteauneuf-du-Pape 95</i>	3,1	3,65
Chambourcin 96 (1)	3,2	3,52
Chambourcin 96 (2)	3,0	3,35