

Verschiedene Weinstile auch bei Johanniter und Bronner

Dr. Volker Jörger, Werner Scheffelt, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Die starke Zunahme der Anbauflächen insbesondere bei der pilzwiderstandsfähigen Weißweinsorte Johanniter, die 1968 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet worden ist, war Anlass für Untersuchungen zu verschiedenen kellerwirtschaftlichen Maßnahmen. Nachfolgend wird über Versuchsvarianten und die Ergebnisse der Weinbewertung bei den Sorten Johanniter und Bronner berichtet.

In der Tabelle 1 auf Seite 22 sind die verschiedenen Ausbauvarianten für die in der Untersuchung berücksichtigten Sorten Johanniter und Bronner dargestellt. Die Versuche



Eine Traube der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Bronner. Bilder: Jörger

wurden mit Erntematerial des Jahrgangs 2005 im Keller des Staatsweingutes Freiburg durchgeführt. Nach Ausbau und minimalen kellerwirtschaftlichen Feinkorrekturen wurden die Weine gefüllt und in verschiedenen Verkostungen den jeweiligen Prüfern vorgestellt.

Bei beiden Sorten standen einer Normalgärung im Temperaturbereich 20 bis 22 °C mit der Hefe Vin 13 eine Variante mit kühler Gärung (16 °C) mit

Auch eine Weincuvée mit in der Verkostung

der gleichen Hefe und eine Variante mit der Aromahefe Oenoferm Bouquet bei ebenfalls 16 °C Gärtemperatur gegenüber. In einer vierten Variante wurde eine Weincuvée mit jeweils gleichen Anteilen aus den ersten drei Ausbauvarianten nach Ende der Gärung mit Hilfe einer Startkultur dem biologischen Säureabbau unterzogen. Die Gärgebände umfassten jeweils ein Volumen von 200 Liter.

Der Most für den Gesamtversuch mit der jeweiligen Sorte stammte aus einer Rebanlage des Weinbauinstituts in Ebringen, die im Jahr 2000 bzw. 2001 gepflanzt worden ist. Die leicht unterschiedlichen Alkoholgehalte der verschiedenen Varianten entsprechen der bei solchen Versuchen üblichen Variation in Abhängigkeit vom Gärverlauf in den einzelnen Gebinden. Die Gesamtextraktwerte lagen bei der Sorte Johanniter im Bereich um 19,5 bis 20 g/l und bei der Sorte Bronner im Bereich um 22 bis 24 g/l. Weitere Weindaten zum Vergleich zwischen den jeweils vier Varianten sind in der Tabelle 2 auf Seite 22 dargestellt.

Gleiche Gärtemperatur, ungleiche Bewertung

Bei einer Verkostung am 21. Juni 2006 im Versuchsgut Blankenhornsberg bewerteten die 22 Verkoster die Ausbauvarianten mit Standard-Gärtemperaturführung bei Johanniter und Bronner unterschiedlich – wie in Tabelle 3 auf der nächsten Seite dem Vergleich zu den übrigen Varianten zu entnehmen ist. In der Bewertung nach dem Kramerschen Rangziffernverfahren

Fortsetzung nächste Seite

Tab. 1: Ausbauversuche mit den pilzwiderstandsfähigen Weißweinsorten Johanniter und Bronner, 2005

Versuchsbeschreibung				Lesedatum	Öchsle	Alkohol g/l	
Johanniter							
2005/03/1001	normale Gärung	Temperatur 20–22 °C	Hefe Vin 13	7. 10. 2005	86	93,4	
2005/03/1002	kühle Gärung	Temperatur 16 °C	Hefe Vin 13	7. 10. 2005	86	94,0	
2005/03/1003	kühle Gärung	Temperatur 16 °C	Oenoferm Bouquet	7. 10. 2005	86	94,6	
2005/03/1004	Cuvée aus Versuchs-Nr. 1001–1003, dann			BSA	7. 10. 2005	86	94,4
Bronner							
2005/03/2001	normale Gärung	Temperatur 20–22 °C	Hefe Vin 13	13. 10. 2005	88	94,4	
2005/03/2002	kühle Gärung	Temperatur 16 °C	Hefe Vin 13	13. 10. 2005	88	96,2	
2005/03/2003	kühle Gärung	Temperatur 16 °C	Oenoferm Bouquet	13. 10. 2005	88	96,2	
2005/03/2004	Cuvée aus Versuchs-Nr. 2001–2003, dann			BSA	13. 10. 2005	88	96,6



Trauben der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Johanniter.

ren wurden jeweils die Weine mit kühler Gärung (ca. 16 °C Gärtemperatur) bei Verwendung einer Aromahefe bevorzugt, das heißt diese Varianten erhielten einen tieferen Rangmittelwert.

Wie aus den vier rechten Spalten der Tabelle 3 erkennbar wird, variieren natürlich die Bewertungsurteile der

Weine mit kühler Gärung bevorzugt

Verkoster in einem solchen Rangziffernverfahren zum Teil sehr stark. Lediglich die Weinproben-Nummer 7 (Bronner, kühle Gärung mit Aromahefe) konnte sich innerhalb des Bronnerquartetts als signifikant besser bewertet durchsetzen. Als einheitlicher Trend aus beiden Probenquartetts kann festgehalten werden, dass auch bei pilzwiderstandsfähigen Weißweinsorten in Jahren mit insgesamt etwas ge-

Tabelle 2: Ausbauversuche 2005, Rebsorten Johanniter und Bronner, Standort Sommerberg, Ebringen

Versuchs-Nr.	Ausbauvariante	Lesedatum	Mostgewicht °Oe	Alkohol (g/l)	vergärb. Zucker (g/l)	Gesamtextrakt (g/l)	Gesamt-säure (g/l)	pH
Johanniter								
2005/03/1001	norm. Gärung, Hefe Vin 13	7. 10. 2005	86	93,4	0,1	20,10	6,0	3,20
2005/03/1002	kühle Gärung, Hefe Vin 13	7. 10. 2005	86	94,0	0,0	19,82	5,9	3,30
2005/03/1003	kühle Gärung, Hefe Oenof. Bouquet Vin 13	7. 10. 2005	86	94,6	0,2	18,51	5,8	3,30
2005/03/1004	Cuvée aus 1–3, dann BSA	7. 10. 2005	86	94,4	0,2	18,60	5,1	3,30
Bronner								
2005/03/2001	norm. Gärung, Hefe Vin 13	13. 10. 2005	88	94,4	0,6	24,20	6,6	3,30
2005/03/2002	kühle Gärung, Hefe Vin 13	13. 10. 2005	88	96,2	0,5	22,03	6,1	3,40
2005/03/2003	kühle Gärung, Hefe Oenof. Bouquet Vin 13	13. 10. 2005	88	96,2	0,2	21,54	5,8	3,35
2005/03/2004	Cuvée aus 1-3, dann BSA	13. 10. 2005	88	96,6	0,4	19,86	4,4	3,50

Tabelle 3: Auswertung der Versuchsweinprobe zu Ausbauvarianten von Johanniter und Bronner

Jahrgang 2005, Probe am 21. 6. 2006, Rang Min./Max. 1,00/4,00

Probe-Nr.	Versuchsbeschreibung	Wein-Nr.	Rangsumme	Sign.	krit. Rangsumme	Anzahl	Rangmittelwert	Wie oft . . .			
								Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Johanniter											
1	norm. Gärung, Hefe Vin 13	2005/03/1001	67	2	43-67	22	3,02	2	4	6	9
2	kühle Gärung, Hefe Vin 13	2005/03/1002	56	2	43-67	22	2,52	6	3	7	5
3	kühle Gärung, Hefe Oenof. Bouquet Vin 13	2005/03/1003	45	2	43-67	22	2,02	9	6	3	3
4	Cuvée aus 1-3, dann BSA	2005/03/1004	53	2	43-67	22	2,39	4	8	6	3
Bronner											
5	norm. Gärung, Hefe Vin 13	2005/03/2001	66	2	43-67	22	3,00	1	5	9	7
6	kühle Gärung, Hefe Vin 13	2005/03/2002	54	2	43-67	22	2,45	4	8	6	4
7	kühle Gärung, Hefe Oenof. Bouquet Vin 13	2005/03/2003	35	3	43-67	22	1,59	15	3	2	2
8	Cuvée aus 1-3, dann BSA	2005/03/2004	65	2	43-67	22	2,95	2	6	5	9

ringerer Jahrgangsqualität die kühle Gärung (unter 18 °C) und die Verwendung einer Aromahefe zu einem frischeren, leicht aromatisierten und vom Verkosterzuspruch besser bewerteten Wein führen können. Durch Temperaturabsenkung erfolgt ein langsamer verlaufender Zuckerabbau. Die geringere Kohlensäureentwicklung pro Zeiteinheit führt zu einer Weintypizität, die mit intensiveren Aromen in den Bereichen Zitrus, Ananas und Banane die typische Prägung von Weinen aus kühlerer Gärung aufweist.

BSA führt zu stoffig-dichterem Eindruck

Die Variante mit biologischem Säureabbau (BSA) konnte bei der stärker säurebetonten Rebsorte Johanniter deutlich besser als die Kontrolle abschneiden, wobei die entstandene Milchsäure zu einem stoffig-dichteren Gesamteindruck des Weines führte. Bei der neutralen und in der Weinsäure etwas mildereren Rebsorte Bronner erfuhr die Ausbauvariante mit biologischem Säureabbau etwa den gleichen Zuspruch in der Verkosterbewertung wie die Gärung bei Standardtemperatur. Ein Rückverschnitt der BSA-Varianten, zum Beispiel in einem Anteil von 10 bis 20 Prozent, mit den jeweils ersten drei Varianten soll in späteren Ausbaueversuchen vorgenommen und bewertet werden. In der Praxis unserer Weinwirtschaft wird dieses Verfahren in den letzten Jahren allgemein zunehmend zur Anwendung gebracht.

Fazit

Bei pilzwiderstandsfähigen Weißweinsorten wie Johanniter und Bronner lassen sich über unterschiedliche Vinifizierungsverfahren, ähnlich wie bei pilzanfälligen Standardrebsorten, unterschiedliche Weinstile und Weinprofile herstellen. Diese Weinstile und Weinprofile sind in Abhängigkeit von der Angebotsstruktur der Erzeugerbetriebe von sehr großem Interesse, tragen sie doch mit dazu bei, dass in einer betriebsindividuellen Cuvée aus verschiedenen Ausbauvarianten komplexere, nachhaltigere Weine mit zu erwartendem größerem Kundenzuspruch erzeugt werden können.

In Abhängigkeit vom angestrebten Marktsegment und der angesprochenen Kundengruppe lässt sich über die unterschiedliche Kundenresonanz auch eine unterschiedliche Wertschöpfung erreichen. Was für die Marktpflege und Marktentwicklung bei Standardrebsorten die Regel sein sollte, sollte daher natürlich auch beim Versuch der Nutzung und Einführung jüngerer pilzwiderstandsfähiger Rebsorten betriebliche Verpflichtung darstellen. Die Erhaltung der im Weinberg erzielten Traubenqualität über schonende und moderne, kellerwirtschaftliche Verfahren zeigt natürlich auch, dass nach der Nutzung der weinbaulichen Vorteile durch Anpflanzung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten die gleichen Qualitätsbemühungen in der Kellerwirtschaft und im Verkauf angewandt werden müssen, um zu wirtschaftlichen Erfolgen zu gelangen. □

Kurz notiert

Neuer Typ der Schwarzholzkrankheit

In Deutschland breitet sich die aus Südosteuropa stammende Winden-Glasflügelzikade (*Hyalesthes obsoletus*) zunehmend auf Brennesseln aus, was dazu führt, dass jetzt ein neuer Typ der Schwarzholzkrankheit die Weinreben infiziert. Darauf hat die Biologische Bundesanstalt (BBA) vergangene Woche hingewiesen. Wegen des günstigen Mikroklimas seien bisher ausschließlich die Steillagen betroffen gewesen, berichtete Dr. Michael Maixner von der BBA. Das ändere sich jedoch. „Wir registrieren seit einigen Jahren neue Ausbrüche in bisher nicht befallenen Regionen“, so Maixner, an dessen Institut für Pflanzenschutz in Weinbau in Bernkastel-Kues 1994 die Erreger der Schwarzholzkrankheit identifiziert worden waren. Die Krankheit wird durch unterschiedliche Typen von Phytoplasmen hervorgerufen. Die BBA-Forscher erkannten, dass die Zikaden die Krankheit von Ackerwildkräutern auf die Reben übertragen. Bisher galt in Deutschland die Ackerwinde als häufigste Infektionsquelle. Nun breitet sich die Winden-Glasflügelzikade zunehmend auf Brennesseln aus. Maixner bat die Winzer, von der Schwarzholzkrankheit befallene Rebflächen mit Brennesseln zu melden. Dort, wo der neue Brennessel-Phytoplasmatyp auftritt, sollten diese Unkräuter in den Rebflächen bekämpft werden. AgE