

## Prüfung von Rotweinsorten in fränkischer Hochlage im Keupergebiet

Dr. Arnold Schwab und Reiner Knott, LWG Veitshöchheim, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

Mit dem Klimawandel und somit steigenden Temperaturen wird der Rotweinanbau auch in kühleren Lagen an Bedeutung zunehmen. Welche Sorten sich dazu eignen wurde in einem Anbauversuch, der 2002 gepflanzt wurde, untersucht. Ausgewählt wurden damals 6 neue Sorten, wovon Regent, Acolon und Cabernet Dorsa bereits bekannt waren. Die relativ frühreifende Rebsorte Rondo und die beiden neuen österreichischen Rebsorten Roesler und Rathay wurden im Vergleich dazu gestellt. Untersucht wurden Reife, Ertrag, Mostgewicht, Mostsäure, Farbausprägung und sensorische Ausprägung der Weine.

Der bestehende Versuch wurde unter den klimatischen und geologischen Bedingungen des Steigerwaldgebietes in der Lage Handthaler Stollberg durchgeführt und mit der Ernte 2011 abgeschlossen.

Die Besonderheit des Steigerwaldgebietes liegt in seiner Lage über NN (270-370) und seiner geologischen Formation mit dem tonreichen Keuper als Bodenaufgabe. Der Versuchsstandort lag auf einer Höhe von 350 m über NN mit S-SW-Ausrichtung und einer Hangneigung von 30-40 %.

Beim Keuper handelt es sich um einen mäßig trockenen bis trockenen Boden der ein mittleres bis gutes Wasserspeichervermögen besitzt. Er erwärmt sich nur langsam, besitzt aber eine gute Wärmespeicherung und hat eine hohe Wärmeabstrahlung. Die Böden weisen einen geringen bis mittleren Steinanteil auf. Der pH-Wert liegt zwischen 6,8 – 7,4. Das Ertragsniveau wurde per Anschnitt auf 4 Augen/m<sup>2</sup> eingestellt.

Das Steigerwaldgebiet wurde von den Spätfrösten im Mai 2011 weitgehend verschont, so dass auch 2011 „normale“ Bedingungen vorlagen. Einzig der Gefahr des Roten Brenners, welcher im Gebiet stark verbreitet ist, musste mit zwei Austriebsspritzungen begegnet werden.

Der Austrieb der pilzfesten Rebsorte Rondo war bereits am 8. April. Am 24. Mai begann die Blüte und am 06. Juni war sie bereits beendet. Mit einer Verzögerung von 3-6 Tagen trifft dies auch für die anderen Sorten zu. Günstige Witterungsbedingungen während es Sommers führten dazu, dass Trauben von bester Güte und Qualität heranwuchsen und bereits am 13. September mit der Ernte der Sorten Acolon, Cabernet Dorsa und Rondo begonnen werden konnte (Tab. 1). Die Erträge lagen bei allen Sorten deutlich über dem langjährigen Durchschnitt. Die Mostgewichte entsprachen bei den Sorten Acolon, Cab. Dorsa und Rondo in etwa dem Durchschnitt, während Regent, Rathay und Roesler deutlich bis sehr deutlich darüber lagen. Die Mostsäurewerte bewegten sich mit 5,3 – 5,7 g/l im optimalen Rotweinbereich. Einzig die pilzwiderstandsfähige Sorte Roesler fällt durch ein sehr hohes Mostgewicht von 114 °Oe und 7,6 g/l Mostsäure auf (Tab. 1).

Dies deckt sich auch mit den Werten der zurückliegenden Jahre, wo die Sorte Roesler immer hohe Mostgewichte, aber auch hohe Mostsäurewerte erzielte. Der Ausbau der Versuchsweine erfolgte in offener Büttenvergärung unter standardisierten Bedingungen. Die Weine, welche eine hohe Farbdichte aufweisen, wurden oft als fruchtig, dropsig, mit beerigen Aromen aber auch gerbstoffbetont, grün und säurebetont bezeichnet.

Ver- suchs- glied Nr.	Sorte	Jahrgang						Durchschnitt				
		2011						2004	-	2011		
		Lese- tag	Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	pH- Wert	Botrytis %	Anzahl	8	Jahre	Alle Verkostungen	
						Ertrag kg/Ar	Qual. Öchsle	Säure g/l	Σ	Ø DLG-Zahl		
1	Acolon	13.09.	149,3	88	5,7	3,39	2	106,3	88,4	7,5	14	2,28
2	Cab. Dorsa	13.09.	150,1	87	5,3	3,42	2	114,1	88,3	7,1	13	2,34
3	Regent	22.09.	121,8	98	5,5	3,67	3	97,5	91,8	6,3	11	2,17
4	Rathay	29.09.	127,2	93	5,5	3,57	2	99,0	82,0	8,0	12	2,04
5	Roesler	05.10.	119,0	114	7,6	3,25	2	108,1	95,4	9,3	11	2,21
6	Rondo	13.09.	161,2	85	5,2	3,38	0	88,4	89,9	8,1	9	2,19

**Tabelle 1:** Ergebnisse der Sortenprüfung von bereits etablierten älteren und neuen pilzwiderstandsfähigen Rotweinsorten am Standort Handthal (Keuper, S-SW-Lage, 350 m) im Mittel von 8 Jahren.

Ähnlich verhält es sich mit der Rebsorte Rathay deren Weine oft als schlank, grasig, gerbig und fremd bezeichnet wurden. Roesler und Rathay sind zwei neue österreichische pilzwiderstandsfähige Rebsorten die in Deutschland bisher noch nicht zugelassen sind. Hervorzuheben ist, dass Roesler eine verstärkte

Anfälligkeit für Oidium besitzt und deshalb mehrmals vorbeugend behandelt werden muß. Ähnliches gilt für die frühreifende Rebsorte Rondo.

Rondo ist durch seine frühe Reife, der dünnen Beerenhaut und den dicht gedrängten Trauben sehr anfällig für Wespen- und Insektenfraß und infolge dessen auch für den Befall mit flüchtiger Säure. Die Weine werden als fruchtig, exotisch, zum Teil auch fremd, unreif, mit pflanzlicher Note, vegetativ und gerbig bezeichnet. Bedingt durch die relativ hohen Säurewerte und den zudem hohen Gerbstoffgehalt bei Rondo (siehe Tabelle 2) erscheinen die Weine den Verkostern unharmonisch, adstringierend und zum Teil fremdartig.

Vers. - glied	Sorte	Polyphenole mg/l								Ges. Farbe				
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Ø	2004	2005	2006	2007	Ø
1	<b>Acolon</b>	1698	2604	3045	1807	1796	1915	1471	<b>2048</b>	2,63	4,25	4,81	2,58	<b>3,6</b>
2	<b>Cab. Dorsa</b>	1724	2558	2770	1635	1634	1458	2058	<b>1977</b>	2,86	3,92	4,48	2,65	<b>3,5</b>
3	<b>Regent</b>	2099	2550	3170	2056	1998	2835	2160	<b>2410</b>	3,68	4,95	5,71	5,38	<b>4,9</b>
4	<b>Rathay</b>	1257	1947	2489	1655	1538			<b>1777</b>	2,19	3,60	4,11	3,21	<b>3,3</b>
5	<b>Roesler</b>	1465	1972	1921	1808	1727			<b>1778</b>	1,87	2,72	1,93	3,77	<b>2,6</b>
6	<b>Rondo</b>	2401	3557	5060	2437	2691	3274	1913	<b>3048</b>	5,31	7,44	7,34	7,11	<b>6,8</b>

Tabelle 2: Polyphenolwerte und Gesamtfarbe der Weine der 6 untersuchten Rebsorten, Handthal, Keuperboden



Dies ist bei den Sorten Acolon, Cabernet Dorsa und Regent nicht der Fall. Wie Tabelle 2 zeigt, besitzen nicht alle Sorten eine ausgezeichnete Farbausprägung. Rondo und Regent weisen die höchsten Werte bei Polyphenolen und bei der Gesamtfarbbewertung auf. Cabernet Dorsa liegt im



mittleren Bereich, während Roesler (linkes Bild) und Rathay (rechtes Bild) geringere Farb- und Polyphenolwerte aufweisen. Während bei Acolon und Cabernet Dorsa mehr die fruchtigen Kirsch- und Beerenaromen, teilweise auch Paprikanoten, vorhanden sind, präsentiert sich der Regent oft mit Brombeer- und Cassisaromen und einem würzigen, manchmal auch pflaumigen, marmeladigen Geschmack. Wie aus Tabelle 1 ersichtlich wird, neigt Regent zu höheren pH-Werten und sollte deshalb bevorzugt nach der Säure- bzw. pH-Wertentwicklung gelesen werden. Die drei letztgenannten Weine wirkten aufgrund ihrer relativ harmonischen Säure- und Gerbstoffstruktur sehr ausgeglichen, weich, samtig und mild.

Die langjährige Prüfung von Rotweinsorten im Keupergebiet hat gezeigt, dass sehr gute Rotweinqualitäten auch in höheren Lagen erzeugt werden können. Besonders die meist nebefreien sonnigen Herbsttage lassen die Trauben meist sehr gut ausreifen. Bei allen Sorten ist eine Ertragsregulierung von Vorteil. Cabernet Dorsa erzielte auch auf Keuperboden die beste sensorische Bewertung. Wichtig erscheint es bei der Auswahl der Sorten auf eine mittlere Reifezeit zu achten und Sorten zu wählen die von Haus aus geringere Säurewerte aufweisen. Rondo eignet sich wegen seiner dichten Farbe, der kräftigen Säure und der hohen Farbtiefe als Verschnittspartner, als auch in Kombination mit frühreifenden Weissweinsorten zur Herstellung von Rotling. Roesler und Rathay besitzen im deutschen Rotweinsegment trotz ihrer Pilzwiderstandsfähigkeit derzeit wenig Entwicklungschancen.