Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

BÖL
BUNDESPROGRAMM
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Oenologische Weinstilistik von PIWIs

Kommunikation der oenologischen Aspekte in die Praxis

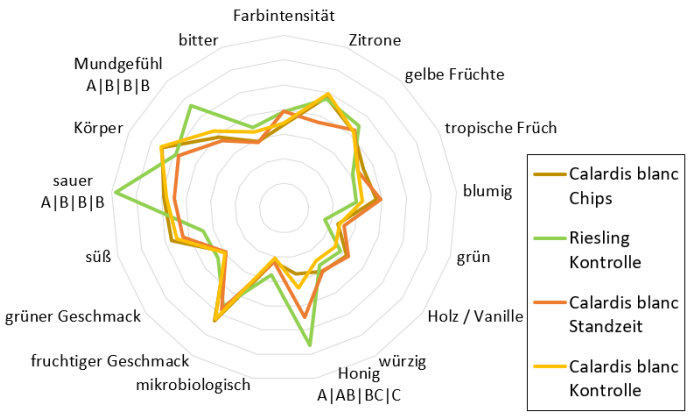


Abb. 1: Exemplarische Darstellung sensorischer Profile (Calardis Blanc).

Steckbrief

Die Weinerzeugung von teilresistenten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs) dient der Reduzierung des Eintrages von Pflanzenschutzmitteln im ökologischen und integrierten Weinbau. Ziel des Projektes war die Entwicklung von Weinstilen aus PIWI-Trauben, die den Präferenzen europäischer Verbraucher entsprechen, aber auch Anklang bei Winzerbetrieben und Weinvermarktern finden. Dies war notwendig, da bisher keine bekannte und nachvollziehbare Stilistik für die neuen Rebsorten vorlag und kommuniziert ist.

Projektlaufzeit: 06/2019 – 12/2025

Empfehlungen für die Praxis

Weißweinbereitung und Stilistik

- Während eine frühe Lese aufgrund untypischer Alterungsnoten von Verbrauchern erkannt und abgelehnt werden, führte eine späte Lese zu dichten Weinen.
- Calardis Blanc und Sauvignac sind prädestiniert für Sektgrundweine.
- Maischestandzeiten führen zu fülligeren und qualitativ bevorzugten Weinen bei Experten und Verbrauchern.
- Eichenholzchips geben einfachen Weinen mehr Struktur und verschlanken kräftige Weine mit hoher Aromendichte.
- Cuvées verschiedener Ausbaustile führen zu komplexeren Weinen ebenso wie Cuvées verschiedener Rebsorten.

Rosé-Weine und -Stilistik

- Gute Eignung von PIWIs aufgrund hoher Säurewerte.
- Cuvées liefern Fruchtvielfalt und balanciertes Mundgefühl.
- Farbintensive Sorten (z.B. Satin Noir, Laurot, Cabernet Cortis liefern mit einer Ganz-Trauben-Pressung einen dezent gefärbten Rosé.
- Regent ist ideal für eine Provencé Stilistik.
- Premium Rosé: Thiole freisetzende Hefestämme bei Cabernet Sorten – Ausbau wie ein Sauvignon Blanc.
- Premium-Rosé II: Ausbau wie ein Burgunder im Barrique – Batônage, Malokatische Gärung, ggfs. Säuerung.

„Europäische Verbraucher und Bio-Winzer beurteilten die PIWI-Weine gleich gut, häufiger sogar besser. Es bedurfte aber einer Lernkurve, bis wir den Geschmack der Verbraucher trafen.“

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR

Rotweinbereitung und Stilistik

- Eine frühe Lese und lange Maischegärzeiten sind kontraproduktiv.
- Maischeerhitzung für mehr Frucht und weniger Tannine kommt in bestimmten Verbrauchsegmenten sehr gut an.
- Saftentzug erhöht Dichte und Konzentration, kann aber auch zu hohen pH-Werten und „anstrengenden“ Weinen führen.
- Cuvées sind die Kinderstube der PIWI-Sorten, bis erwachsene, eigenständige Rebsortenstile etabliert sind.
- Kräftige, manchmal kräuterige Aromatik wird sehr gut durch Holzeinsatz eingebunden und abgemildert.
- Immer Reduktone bestimmen, um zu geringe, freie Gehalte an SO2 zu vermeiden und unerwünschte oxidative Noten.

Gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.
www.bundesprogramm.de / www.oekolandbau.de

Pflanzenschutz, Pflanzengesundheit

Hintergrund

Um Hemmnisse und Ablehnung von Winzerbetrieben, Weinvermarktern und Verbrauchern gegenüber pilzwiderstandsfähigen Rebsorten nachhaltig zu verringern, wurden in diesem Teil des VITIFIT-Projekts die oenologischen Aspekte der PIWI-Rebsorten untersucht. Dafür wurden ausgewählte Weiß- und Rotweine im Labor auf Aromastoffe und Polyphenolgehalte untersucht, die als fremdartig, streng, zu intensiv und damit qualitätsmindernd beschrieben werden. Verkostungen untermauern die Analysen. Die Ergebnisse der Untersuchungen flossen in das Arbeitspaket „Vermarktung“ ein, um ihre Aussagekraft zu überprüfen, und in das Arbeitspaket „Züchtung“, um bei der Selektion von verbesserten Plasmopara-toleranten Rebsorten sensorische Aspekte früh zu berücksichtigen.



Abb. 2: Drei komplementäre Stilistik-Strategien für PIWI-Weine.

Ergebnisse

Ausgewählte PIWIs

Trauben von drei weißen und drei roten, bereits verfügbaren PIWIs verschiedener Züchter wurden unter Nutzung von Saftentzug, Maischestandzeit, frühem Einsatz von Eichenholz, bestimmter Kombinationen von Hefe und Milchsäurebakterien etc. zu verschiedenen Weinstilen ausgebaut. Ziel ist es, den Anteil negativer Biomarker zu verringern, eine stilistische Nähe zu erfolgreichen Rebsorten-Weinen herzustellen und damit verbraucherfreundlichere Weine und attraktive Cuvées zu erzeugen.

Phenolische Inhaltsstoffe

Für die Farbintensität und -ausprägung sind phenolische Inhaltsstoffe verantwortlich, vor allem die Zusammensetzung von Anthocyanen. Der Farbstoff Malvidin-3,5-diglucosid darf laut OIV nur in einer Konzentration von 15 mg/L vorhanden sein. Überschreitungen haben europaweit rechtliche Konsequenzen, nur in Deutschland sieht man davon ab. Cabernet Cortis-Weine wiesen Konzentrationen von 188 bis 291 mg/l auf, während es in Satin Noir- und Laurot-Sorten keine nachweisbaren Spuren gab. Cabernet Cortis wies im Vergleich einen hohen Gesamtphenolgehalt auf.

Verbraucher-Präferenzen

Die Verbraucher-Präferenzen variierten in Bezug auf Rebsorten, Länder und Verbraucher-Segment. Dabei wurden farbintensive, körperreiche, fruchtbetonte Weine bevorzugt, während saure Weiß- und tanninreiche Rotweine abgelehnt wurden, ebenso wie Wein aus früh geernteten Trauben. Bei den Weißweinen trugen Attribute wie Grapefruit, exotische und gelbe Früchte oder Holz/Vanille zur Bevorzugung bei, während Weine mit saurem Geschmack, hartem Mundgefühl und grünen Noten im Geruch und am Gaumen eher abgelehnt wurden. Bei den Rotweinen sind eine kräftige, tiefrote Farbe sowie Sauerkirsche und dunkle Früchte wie Brombeere, Cassis und Holunder im Geruch gefragt. Zur Ablehnung der Weine führen hingegen grüne Adstringenz, ein austrocknendes Mundgefühl sowie saurer und bitterer Geschmack. Während eine Gruppe eindeutig maischeerhitze Rotweinvarianten bevorzugte, die sich körperreich, leicht süßlich und mit einer fruchtigen Note präsentierten, favorisierte eine andere Gruppe die würzigen Noten des Eichenholzeinsatzes. Klare Ablehnung erfuhren adstringente Weine wie der Saftentzug bei Cabernet Cortis oder Merlot.



Abb. 3: Ergebnis aus Verbraucher- und Experten-Verkostungen.

Die ausführlichen Ergebnisse des Projektes 18OE004, 18OE033 – 18OE038, 18OE112 – 18OE115, 18OE112F – 18OE115F finden Sie unter:
https://orgprints.org/id/eprint/56787/

Weitere Informationen unter:
www.vitifit.de

Projektbeteiligte:
Marc Weber, ehemals Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz;
Ole Kohlmann, Masterand M.B.A Wine, Sustainability and Sales am Weincampus Neustadt;
Maike Gentner, Masterandin Lebensmittelwissenschaft, HS Trier;
Julia Hönes, Masterandin Lebensmittelchemie RPTU Kaiserslautern-Landau;
Bendedikt Grein (ehemals), Fabio Fehrenbach, WBI Freiburg

Kontakt:
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz
Breitenweg 71, 67435 Neustadt an der Weinstraße
Prof. Dr. Ulrich Fischer
Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie
ulrich.fischer@dlr.rlp.de/ Tel. +49 (0) 6321671294

Abb. 1-3, © Prof. Dr. Urich Fischer, DLR