Zu viel Zucker in den Trauben – zu viel Alkohol im Wein!

Den Zuckergehalt in den Trauben zu begrenzen, ist gar nicht so einfach. Hier ein Überblick über die verschiedenen Techniken im Anbau und ihre Vor- und Nachteile.

Immer öfter ist es Vertretern der Südtiroler Weinwirtschaft ein Anliegen, allzu hohe Alkoholgehalte in den Weinen zu vermeiden. Dazu kann man schon im Anbau beitragen, indem man versucht, den Zuckergehalt der Trauben in Grenzen zu halten.

» Was das Rebenwachstum anregt, verzögert die Reife und mindert die Zuckereinlagerung. «

Dem Weinbau stehen dazu mehrere Maßnahmen zur Verfügung. Dabei gilt: Alle Faktoren, die das Wachstum der Reben anregen, verzögern die Reifeentwicklung und mindern die Zuckereinlagerung. Ausgedehnte Hitzephasen sind allerdings ein begrenzender Faktor für das Rebwachstum, so dass gerade in sehr heißen Jahren einige dieser Einflussfaktoren nicht so deutlich zum Tragen kommen.

Höhere Erträge

Als erste Reaktion und mögliche Lösung auf zu hohe Zuckergehalte der Trauben wird oft der Ruf nach höheren Erträgen laut. Dabei ist es eher unwahrscheinlich, dass etwas höhere Erträge den Zuckergehalt wesentlich verändern. Eine Analyse der umfangreichen Daten aus den Ausdünnversuchen macht deutlich, dass bei Ertragsreduzierung unter die DOC-Schwelle – wenn überhaupt – nur sehr geringfügige Veränderungen im Zuckergehalt zu verzeichnen sind. Um den Zuckergehalt deutlich zu reduzieren, wären große Ertragsanstiege nötig. Ob aber der Ertrag bei 70, 100 oder 120 dt/ha liegt, verändert im Schnitt der Jahre den Zuckergehalt in sehr begrenztem Maße.

Reifezeit bei Klonen und Unterlagen

In der Reifezeit einzelner Klone sind Abweichungen festzustellen. So ist bekannt, dass die Sauvignonklone Lb 50 und Lb 36 etwas später reifen als die französischen Sauvignonklone. Allgemein wirken sich diese Reifeunterschiede stärker auf die Gesamtsäure als auf den Zuckergehalt aus. Immerhin kennt man aber bei den Sorten Sauvignon, Chardonnay und Blauburgunder im mehrjährigen Durchschnitt Abweichungen im Zuckergehalt von 0,5 bis 0,8 °KMW. Bei der Klonenwahl ist es daher sinnvoll, diesen Aspekt mit zu berücksichtigen.

Häufig findet man den Hinweis, Unterlagen der Kreuzungen Berlandieri X Rupestris würden die Reife der Edelsorte verzögern, während Berlandieri X Riparia-Kreuzungen zu früherer Reife führen sollen. Die Unterlagen P 1103 oder R 140 sollten somit gegenüber der SO4 die Reife der Edelsorte verzögern.

Tatsächlich kann in langjährigen Versuchen zwischen diesen Unterlagen kaum je ein signifikanter Unterschied im Zuckergehalt gefunden werden. Oft schwanken die Zuckergehalte in Unterlagenvergleichen überhaupt nur um 0,2 bis 0,3 °KMW.

Nur wenn einzelne Unterlagen am jeweiligen Standort deutlich stärkeres und anhaltendes vegetatives Wachstum aufweisen, ist eine Tendenz zu geringfügig niedrigeren Zuckerwerten zu erkennen.

Niedrigere Laubwand

Je kleiner die Blattfläche, umso weniger Zucker können die Reben aufbauen und umso weniger Zucker wird in die Beeren eingelagert. An der Laimburg konnte in einschlägigen Versuchen eine Zuckerreduzierung von 0,6 – 1,1° KMW bei Chardonnay und von durchschnittlich etwa 0,5° KMW bei Gewürztraminer gefunden werden.

Kleinere Laubwände sind daher ein Beitrag zu weniger hohen Zuckergehalten. Zu berücksichtigen ist aber, dass starkes Gipfeln zu und nach Reifebeginn physiologische Störungen wie Traubenwelke und Stiellähme fördern. Es bedarf weiterer Versuche, um zu klären, wie diese Maßnahme optimal in die Praxis umgesetzt werden kann.

→

Die Sauvignonklone Lb50 reifen später als die französischen Klone. Das wirkt sich hauptsächlich auf die Gesamtsäure, weniger auf den Zuckergehalt aus.

Höhere Erziehungsformen

Je niedriger und kleiner der Rebstock, um so früher stellt die Rebe ihr Blattwachstum ein und umso höhere Zuckergehalte werden im Allgemeinen erreicht. Umgekehrt können hohe und ausladende Reben das Wachstum länger aufrecht erhalten und neigen dadurch auch zu etwas verzögerter Reife.

Bei den Vergleichen von Pergel- und Spaliererziehung hat sich dieser Zusammenhang deutlich durch höhere Säuregehalte der Pergel bemerkbar gemacht, in den Zuckergehalten gab es allerdings keine deutlichen Abweichungen.

Erntetermin

Eine Möglichkeit, den Zuckergehalt zu begrenzen, stellt natürlich auch die Wahl des Erntetermins dar. Sicher wird manchmal – mit Blick auf höhere Erlöse für hochgradige Trauben – zu spät geerntet. Andererseits weiß jeder Kellermeister, dass zu früh geerntete Trauben oft auch recht einfache Weine hervorbringen. Derzeit läuft an der Laimburg ein Versuch mit gestaffelter Lese, wo zu zwei oder drei Terminen jeweils ein Teil der Trauben geerntet wird und die Weine dann wieder vereint werden. Auch dies ist ein Weg, um den Zucker- bzw. Alkoholgehalt etwas einzugrenzen.

Weinbau in höheren Anbaulagen

Auch wenn es kaum wahrgenommen wird, so findet doch auch jetzt schon eine Verlagerung der Rebsorten in höhere Gebiete und zugleich ein Rückzug aus den wärmeren Lagen statt – wenn auch noch in begrenztem Ausmaß. Für Letzteres ist der Blauburgunderanbau zwischen Neumarkt, Mazzon und Montan ein Beispiel. In den wärmeren Lagen dieser Zone ist bereits einiges an Blauburgunder durch andere Sorten ersetzt worden. Dafür erobert Blauburgunder derzeit so manche Höhenlage, in der bis vor kurzem höchstens Müller Thurgau oder Kerner in Frage gekommen wären. Besonders deutlich zu beobachten ist der Anstieg der Weinbaufläche in den höheren Lagen des Eisacktales.

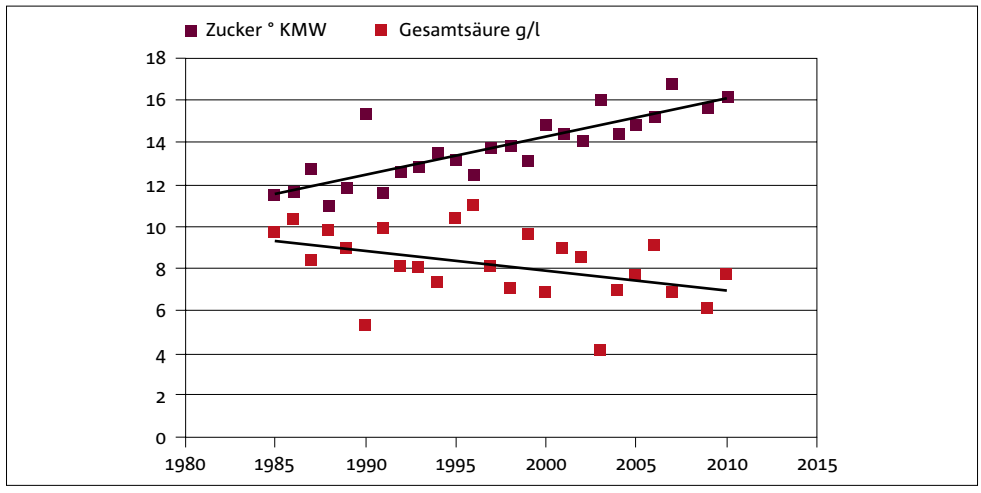
Später reifende Rebsorten

Geht die derzeit festzustellende Klimaentwicklung weiter, wie die Forschung prognostiziert, so könnte es binnen weniger Jahrzehnte in den wärmeren Anbauzonen Südtirols zu einer Verlagerung von Weiß- auf Rotweinsorten kommen. Im „Genpool" der mitteleuropäischen Weißweinsorten stehen nämlich keine spät reifenden Sorten zur Verfügung.

Es ist daher nicht verwunderlich, dass weltweit alle großen Weinbauländer derzeit wieder Rebzüchtungsprogramme aufnehmen. Es wird an resistenteren, aber auch an später reifenden Sorten gearbeitet. Neue Methoden der Züchtung erlauben es, diese Ziele mit der Weinqualität unserer heutigen Sorten zu vereinen.

Frühe Blüte, frühe Ernte

In den letzten zwei Jahrzehnten war ein überdurchschnittlicher Temperaturanstieg in den Monaten Mai und Juni zu verzeichnen. Im Weinbau führte dieser zu deutlich früherer Rebblüte. Auf die Entwicklung der Trauben ab der Blüte wirkt sich der Klimaverlauf nicht mehr stark aus. Frühe Blüte bedeutet daher jedenfalls auch frühe Ernte bzw. eine höhere Reife und entsprechend höhere Zuckergehalte.

BARBARA RAIFER, VZ LAIMBURG

Reifesituation jeweils in der 2. Septemberwoche, Vernatsch, Eppan