



Josef Terleth, Ulrich Pedri

Erfahrungen und Versuchsergebnisse mit verschiedenen Klonen der Sorte Blauburgunder

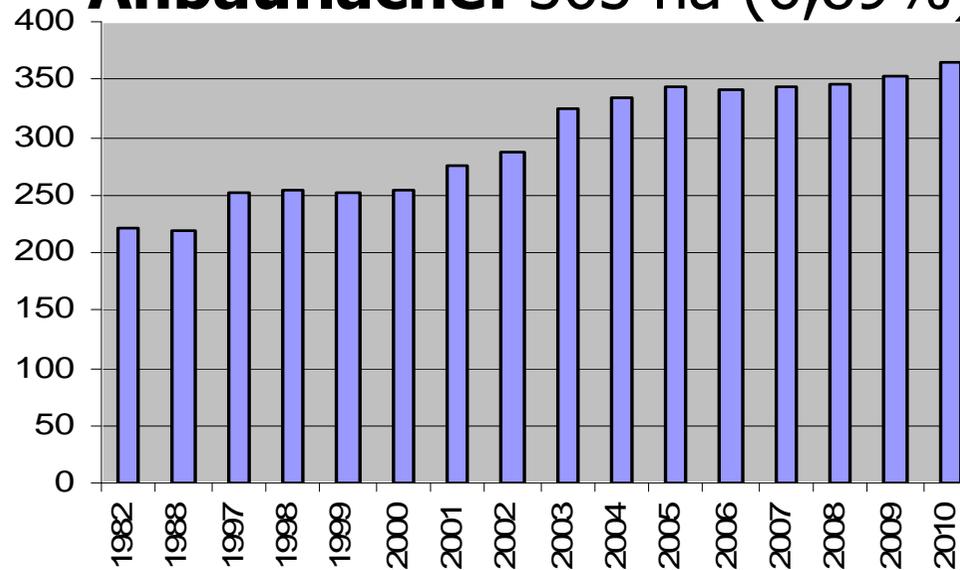
09.08.2011





Blauburgunder

Anbaufläche: 365 ha (6,89%)



Typische Anbaulagen:

Mazzon (oberhalb Neumarkt), Montan, Buchholz (Salurn), gut exponierte Lagen im Überetsch, höhere Lagen in der Umgebung Meran, Vinschgau.

Ursprungsbezeichnungen:

Südtiroler Blauburgunder, Südtirol Vinschgau Blauburgunder

Bisherige Projekte zum Vergleich von Klonen der Sorte Blauburgunder

- 1986 Marteben, Meran, 16 verschiedene Klone
113, 115, 292, Lb 4, Fr 52-78, F106 (1990-91)**
- 1993 Hallhof, Meran, 10 verschiedene Klone
Lb 9, 292, 667, M III (1999-2000)**
- 1997 Neumarkt, Mazzon, 114, 165, Fr 12 L, Fr 13 L (2000-2001)**
- 2000 Montan, 583, Lb 4 (2000-2001)**
- 2001 Girlan 777, 943 (2001)**
- 2000 Stegerhof, Meran,
777, 828, Fr 1-81 (lockerbeerig), Fr 20-13 (kleinbeerig)**



Meran, Putzngütl

ca. 520m ü. M.

SSO – Hang

24% Neigung

lehmiger Sand, sauer





Blauburgunderklonenvergleich Putzngütl

Pflanzjahr: 2002

Abstand: 2,00 x 0,90m

Klone: Frankreich

Forschungsanstalt Geisenheim (D)

Fondazione E. Mach, San Michele a. A.

Universität Mailand

eigene Selektionen

Selektion der Rebschule Tutzer

165, 583, 667, 777, 828, 943

Fr 1-81, Fr 20-13

SMA 185, SMA 191, SMA 201

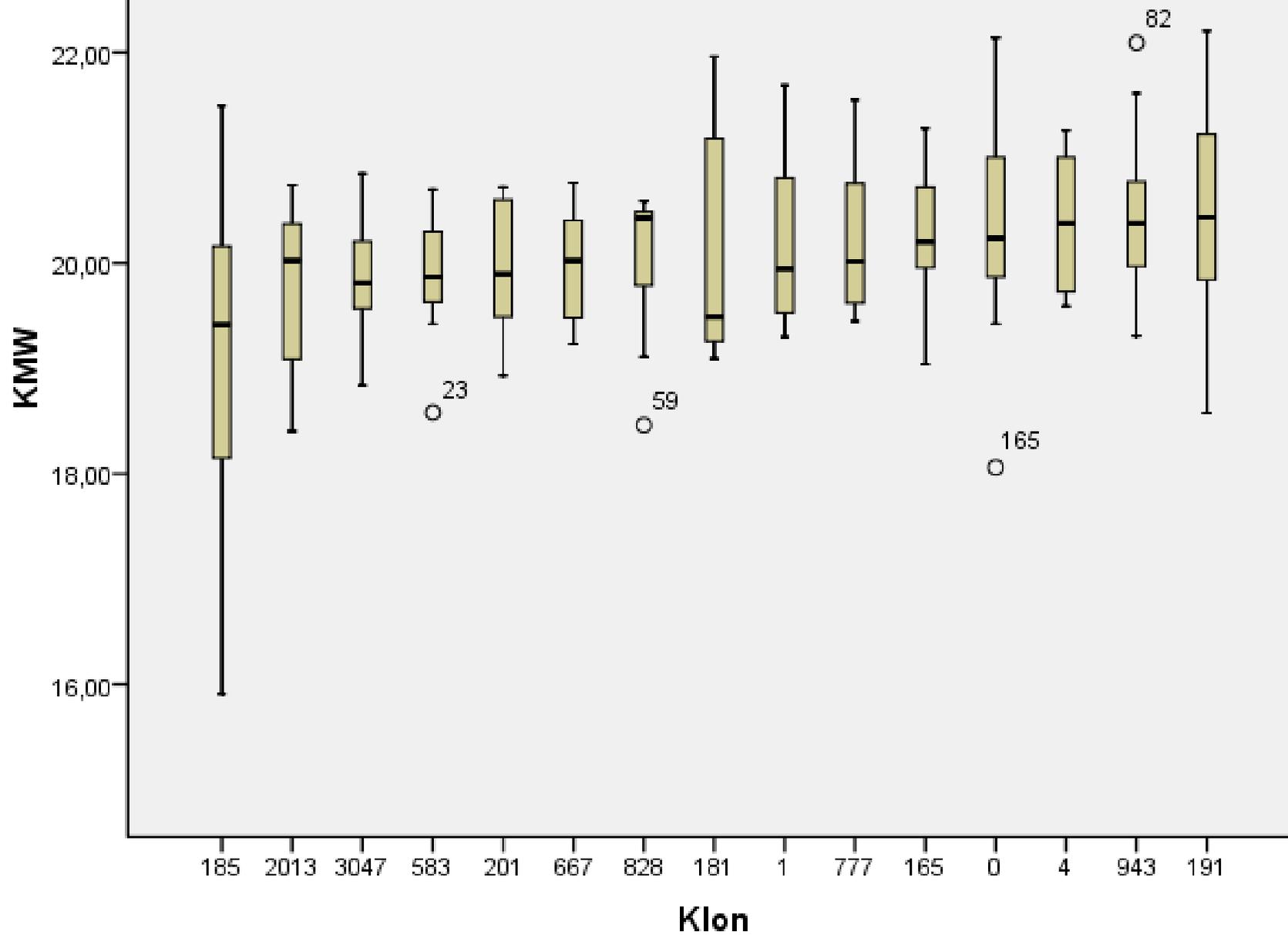
MIRA 3047

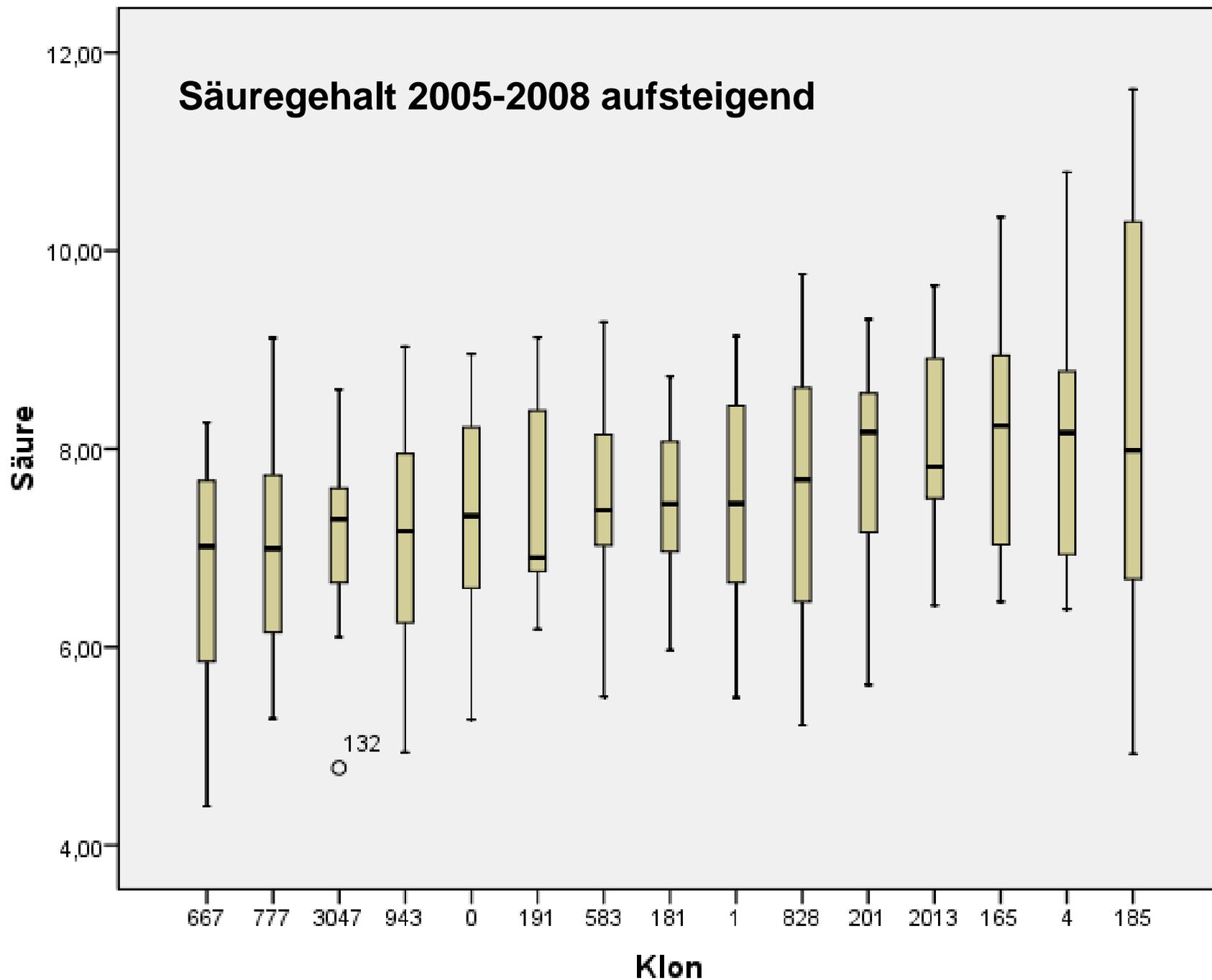
H1, H4

Schmid Bruno



Zuckergehalt 2005-2008 aufsteigend







Blauburgunder Klon 828

Herkunft: Frankreich

Eigenschaften:

Klon mit kleiner, kompakter Traube,
hohe Zuckerleistung, geringes Produktionspotential

Empfehlung:

Spitzenklon, geeignet zur Erzeugung von ausgeglichenen, gut strukturierten Qualitätsweinen



Blauburgunder Klon 943

Herkunft: Frankreich

Eigenschaften:

Klon mit kleiner, teils lockerer Traube,
hoher Zuckerleistung, geringes Produktionspotential,
hohe Botrytisfestigkeit

Empfehlung:

geeignet zur Erzeugung von farbreichen, konzentrierten Weinen



Blauburgunder Klon 583

Herkunft: Frankreich

Eigenschaften:

mischbeeriger Klon mit lockerer Traube,
hohe Zuckerleistung,
geringe Anfälligkeit gegenüber Botrytis und Essigfäule

Empfehlung:

wird als aufrecht wachsender Klon (pinot droit) empfohlen,
bringt dem Sortentyp entsprechende Weine,
Sektgrundweinklon



Blauburgunder SMA 201

Herkunft: San Michele a. A.,
Italien

Eigenschaften:

Qualitätsklon mit kleiner bis
mittlerer, nicht zu kompakter Traube,
hohem Anthocyangehalt,

Empfehlung:

Botrytisfester Klon, bringt
farbintensive Weine mit guter
Struktur und Langlebigkeit



Blauburgunder Klon Gm 20-13

Herkunft: Geisenheim,
Deutschland

Eigenschaften:
kleinbeeriger, bzw. mischbeeriger
Klon,
hohe Zuckerleistung,
geringe Anfälligkeit gegenüber
Botrytis und Essigfäule

Empfehlung:
Bringt einen farbintensiven, dichten
und körperreichen Spitzenwein
(Deutschland)

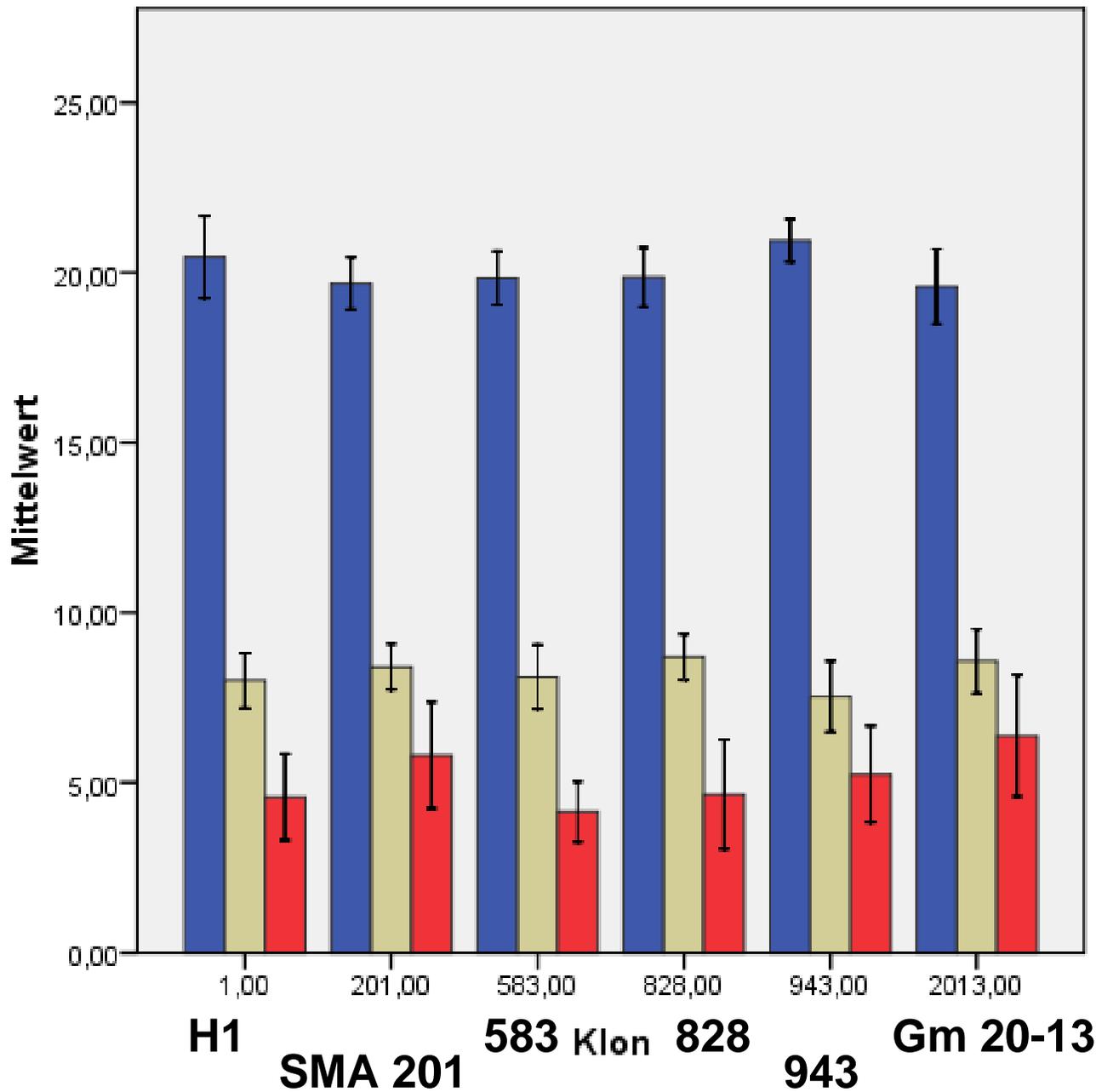


Blauburgunder Selektion H1

Herkunft: Mazzon, Italien
Eigenselektion

Eigenschaften:
kleintraubige, lockerbeerige
Selektion

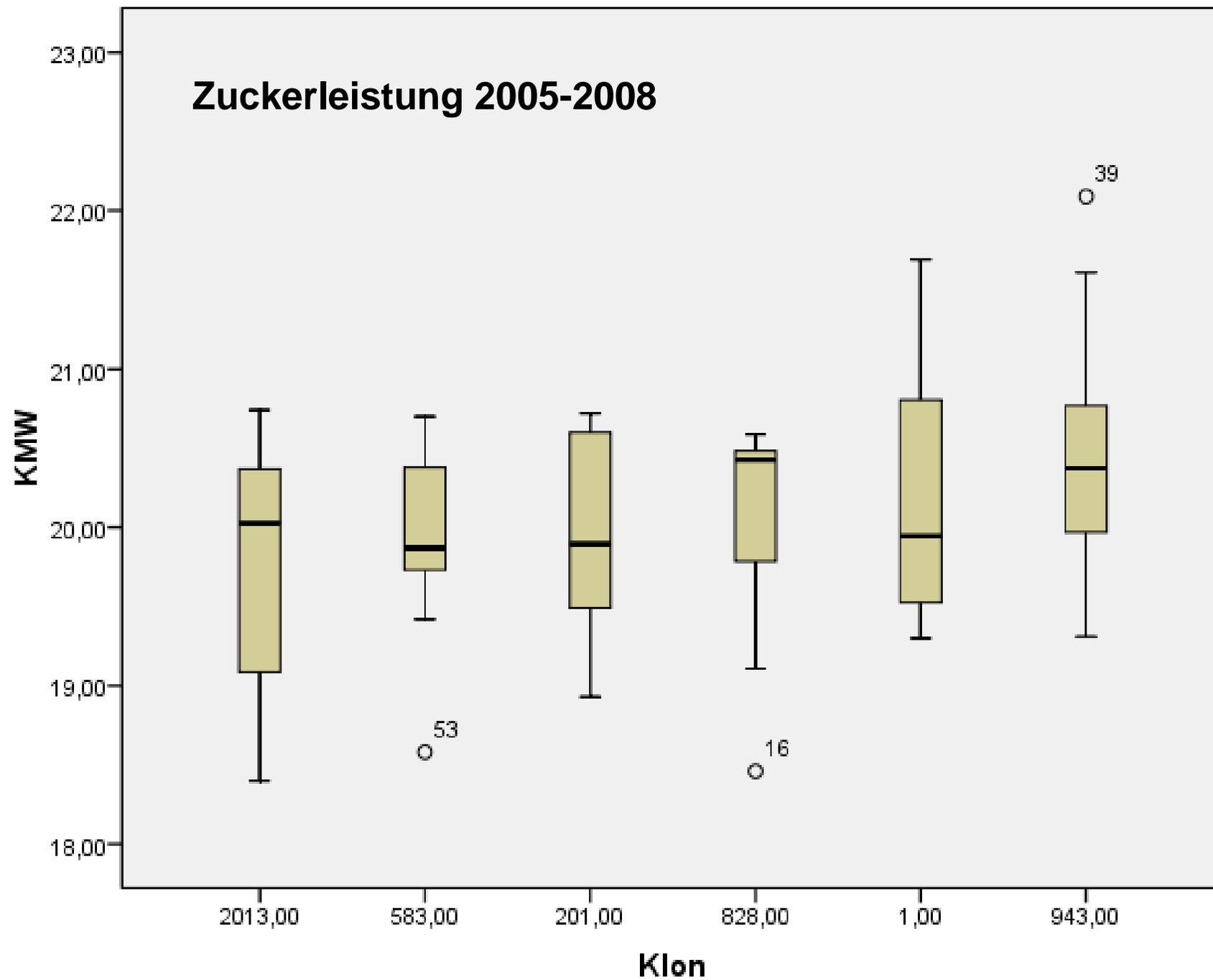
Nachteil:
virös

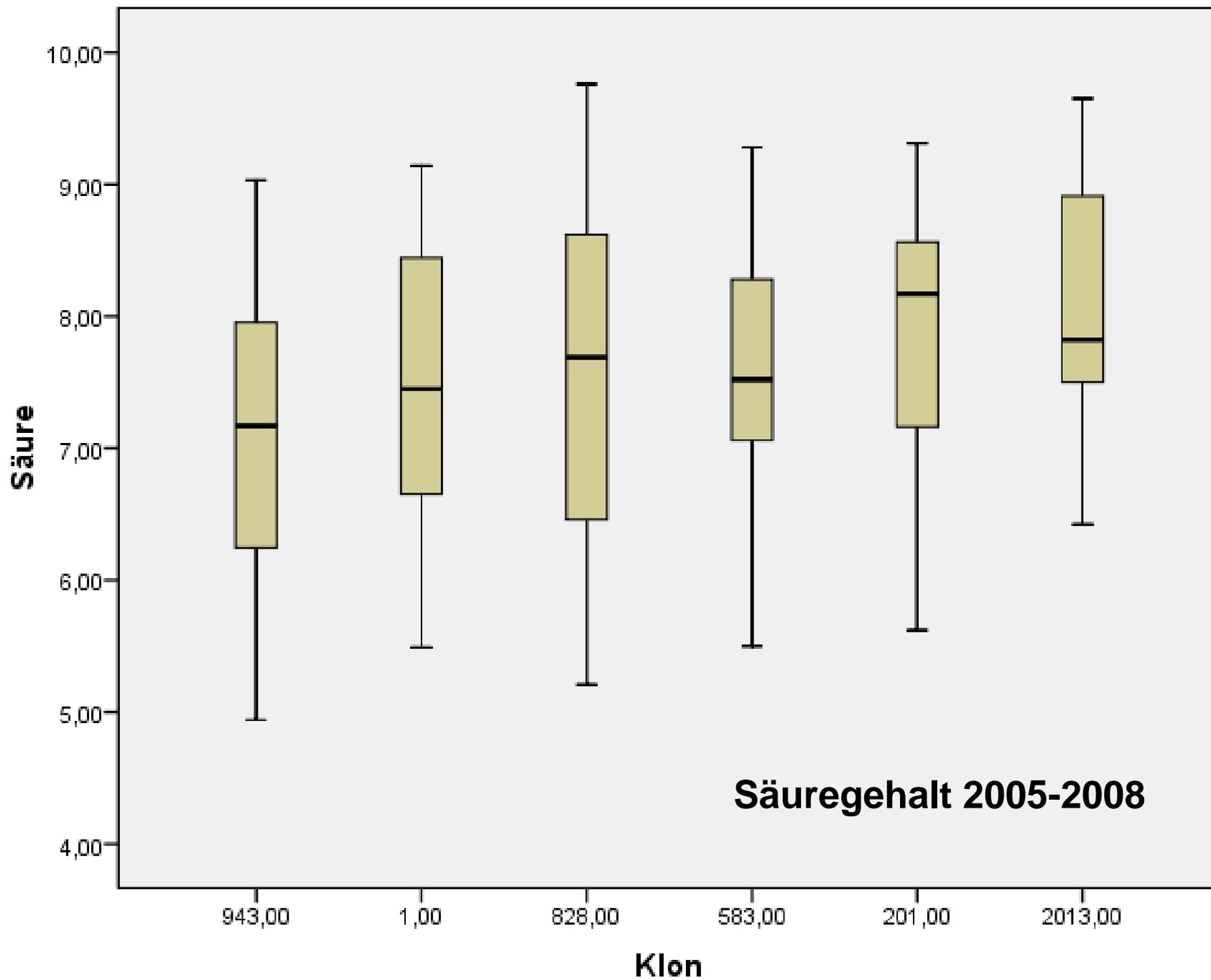


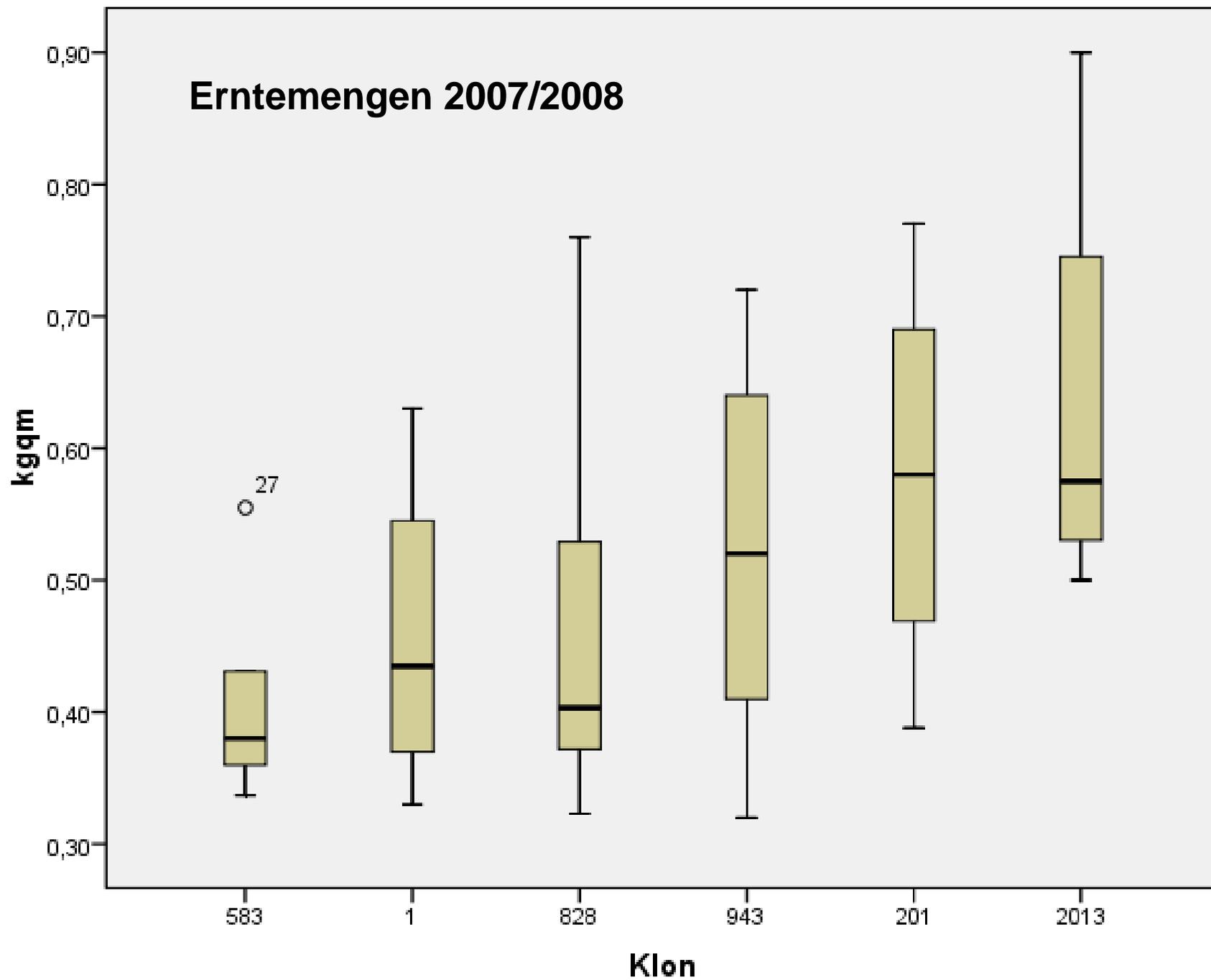
Ernteerhebungen Blauburgunderklone 2005-2008

Fehlerbalken: +/- 1 SD

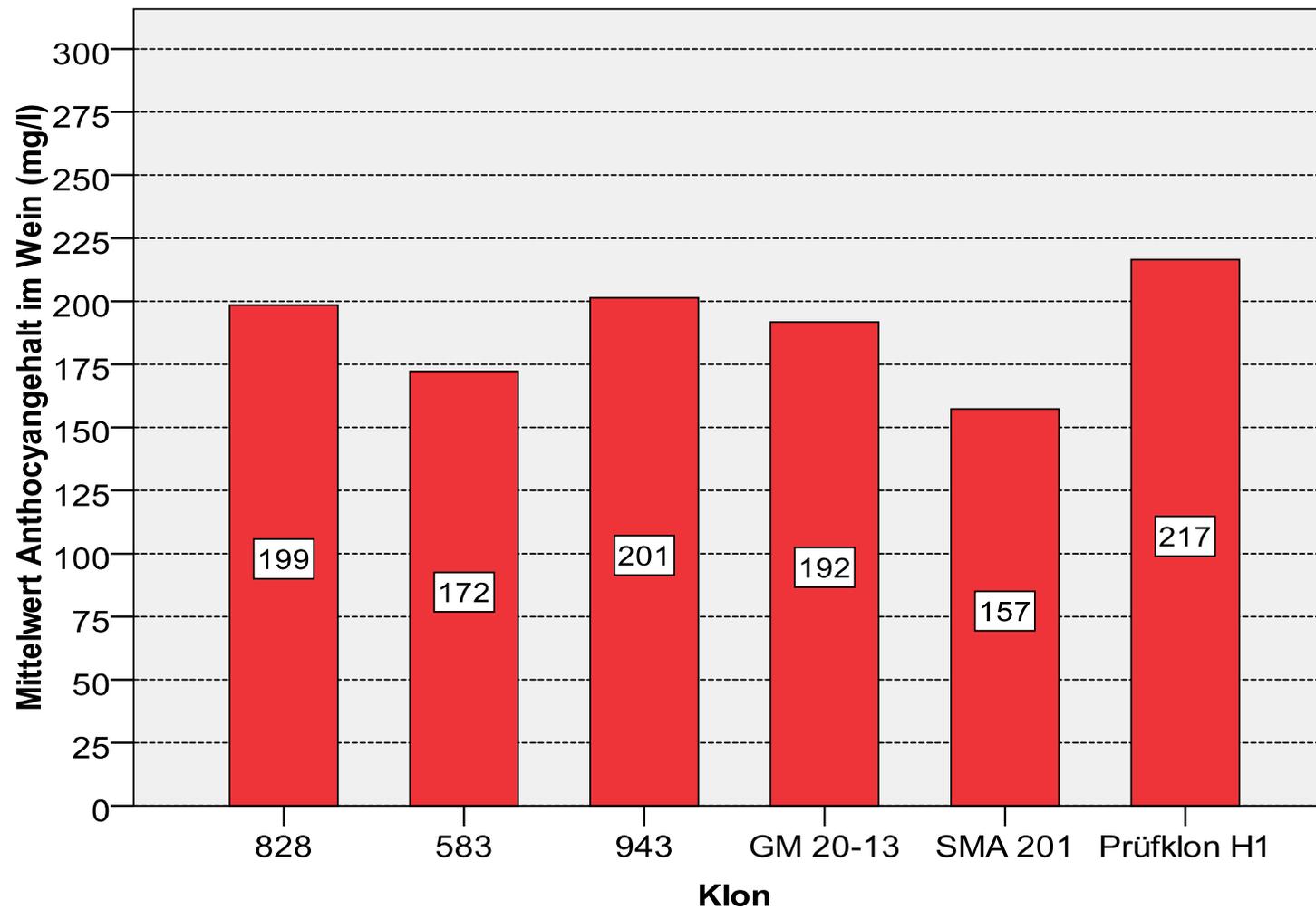
Zuckerleistung 2005-2008



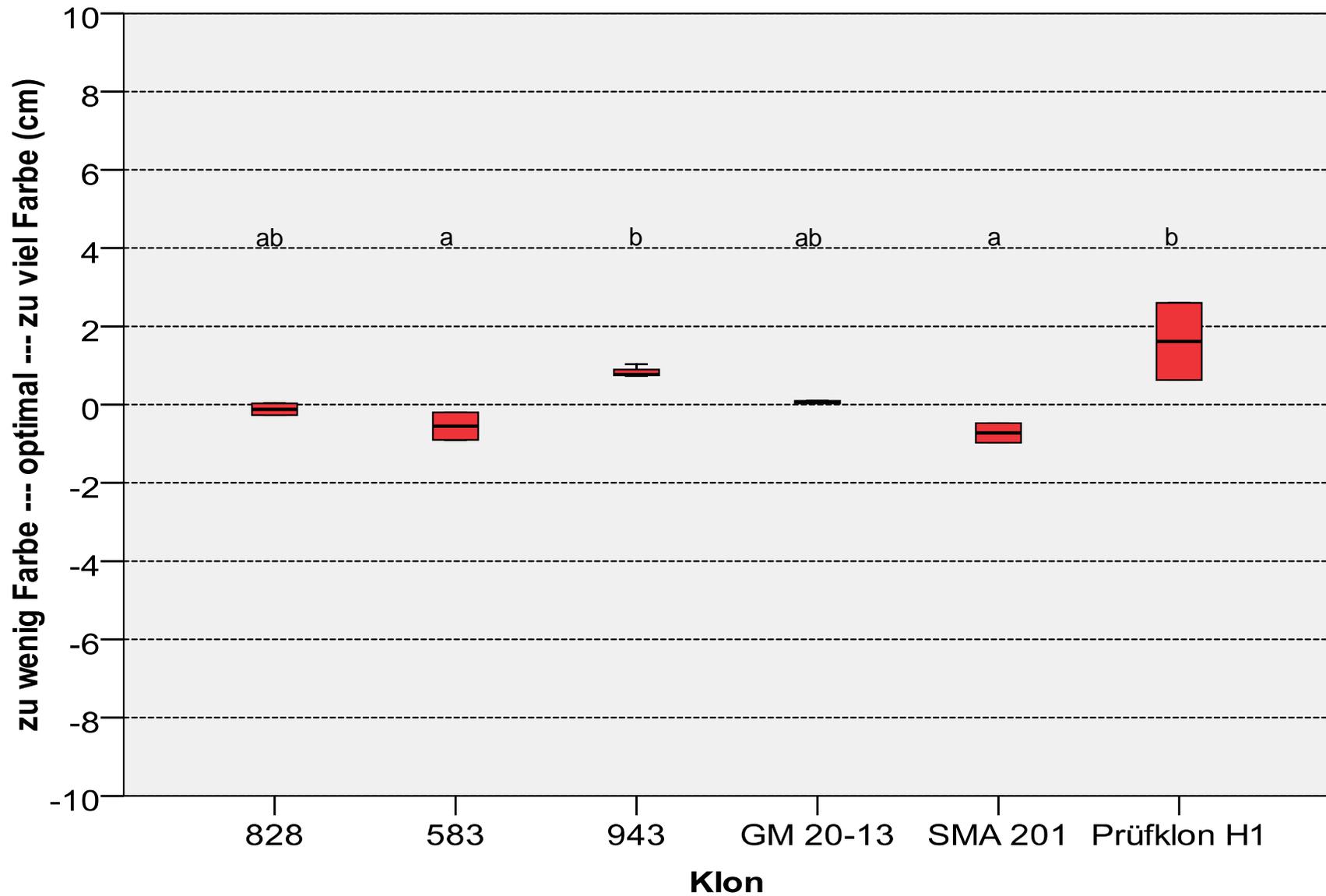




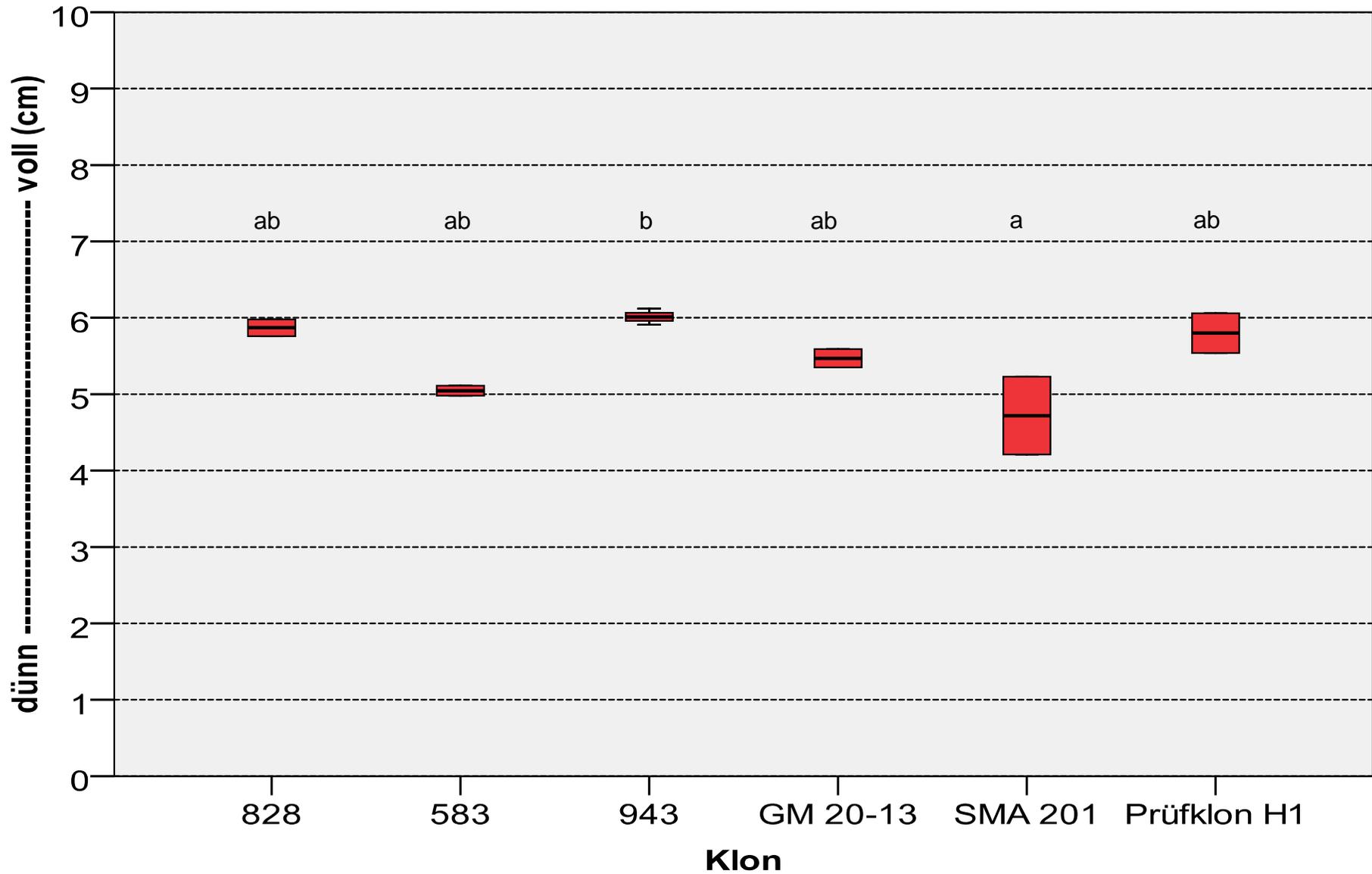
Mittelwertvergleich und Test nach Tukeys-B		Klon 828	Klon 583	Klon 943	Klon Gm 20-13	Klon SMA 201	Selektion H1
<u>Mostparameter</u>							
pH-Wert im Most	n.s.	3,50 -	3,45 -	3,44 -	3,37 -	3,45 -	3,52 -
titrierbare Gesamtsäure im Most (g/l)	*	6,25 a	6,90 ab	6,30 a	7,48 b	7,43 b	6,43 ab
Mostgewicht (°KMW)	***	21,7 bc	20,5 a	21,5 bc	20,9 ab	20,5 a	22,2 c
hefeverwertbarer Stickstoff (mg/l)	n.s.	242 -	270 -	219 -	304 -	285 -	266 -
<u>Weinparameter</u>							
Weinsäure im Wein (g/l)	n.s.	1,14 -	1,35 -	1,32 -	1,29 -	1,42 -	1,26 -
Milchsäure im Wein (g/l)	**	1,85 a	2,44 ab	1,72 a	2,02 ab	2,72 b	2,17 ab
pH-Wert im Wein	n.s.	4,10 -	3,96 -	4,01 -	3,95 -	4,02 -	4,08 -
titrierbare Gesamtsäure im Wein (g/l)	n.s.	4,18 -	4,50 -	4,32 -	4,40 -	4,68 -	4,38 -
Alkohol (% v/v)	**	15,21 c	14,23 ab	15,04 bc	14,61 abc	14,09 a	15,35 c
reduzierter Trockenextrakt (g/l)	**	28,20 ab	26,20 a	27,35 ab	26,10 a	27,98 ab	29,23 b
Gesamtpolyphenole nach Folin (mg/l)	n.s.	1409 -	1157 -	1455 -	1280 -	1404 -	1489 -
Anthocyane (mg/l)	n.s.	199 -	172 -	201 -	192 -	157 -	217 -
<u>Sensorische Parameter</u>							
Intensität Aroma Beerenfrucht (0-7cm)	n.s.	3,2 -	3,3 -	3,4 -	3,2 -	3,3 -	3,4 -
Intensität Aroma Dörrobst (0-7 cm)	n.s.	1,6 -	1,5 -	1,5 -	1,6 -	1,5 -	1,6 -
Intensität Aroma Marmelade (0-7 cm)	n.s.	1,4 -	1,6 -	1,3 -	1,6 -	1,3 -	1,5 -
Farbe zu schwach - optimal - zu stark (-10 bis +10 cm)	*	-0,1 ab	-0,6 a	0,8 ab	0,1 ab	-0,7 a	1,6 b
Geruch einfach - vielseitig (0-10 cm)	*	5,8 a	5,1 a	5,8 a	5,5 a	5,1 a	5,7 a
Typizität untypisch - typisch (0-10 cm)	n.s.	6,0 -	5,8 -	5,9 -	6,1 -	5,7 -	5,5 -
Reifezustand jugendlich - reif - alt (-10 bis + 10 cm)	n.s.	0,7 -	0,9 -	0,6 -	1,0 -	0,8 -	1,0 -
Fülle dünn - voll (0 - 10 cm)	*	5,9 ab	5,1 ab	6,0 b	5,5 ab	4,7 a	5,8 ab
Gesamtqualität schlecht - gut (0 -10 cm)	n.s.	4,8 -	4,3 -	4,4 -	4,6 -	4,4 -	3,6 -



Anthocyangehalt der Weine von 2007 und 2008



Beurteilung der Farbe der Weine von 2007 und 2008.



Beurteilung der Fülle der Weine von 2007 und 2008.

Zusammenfassung:

Positiv:

Klon **943** und der Referenzklon **828**

Durchschnitt:

Klon **Gm 20-13**

Mittelmäßig:

Klon **583** und **SMA 201**

Kontrovers:

Selektion **H1**

Schlußfolgerungen:

- Von den Burgundersorten zeigt vor allem der Blauburgunder eine interessante genetische Vielfalt.
- Die ausgewählten Prüflone heben sich deutlich von den restlichen Klonen bezüglich der Traubengesundheit ab (Ausnahme Klon 165).
- Positiv aufgefallen ist der deutsche Klon Gm 20-13, unter den Erwartungen blieb der Klon SMA 201.
- Die Selektion H1 zeigt ungewöhnliche bis „Blauburgunder“-untypische, aber auch interessante Unterschiede (hoher Anthocyangehalt), ist jedoch nicht über beide Wiederholungen und Jahre konstant (Virusbefall?).
- Ein neues Versuchsprojekt mit dem deutschen Klon Fr 1801 ist bereits in Planung.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.
Grazie della Vostra attenzione.
Thank you for your attention.



Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum | Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale
Research Centre for Agriculture and Forestry | Laimburg 6 – Pfatten (Vadena) | 39040 Auer (Ora) | Südtirol (Alto Adige) | Italy
T +39 0471 969 500 | F +39 0471 969 599 | laimburg@provinz.bz.it (laimburg@provincia.bz.it) | www.laimburg.it

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVİNZA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL