

# Medienmitteilung

Datum 10.05.2007

## Das Alter der Reben und ihre Weinqualität

Alte Rebstöcke im Weinberg wirken oft qualitätsfördernd auf den Wein ein. Forscher der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW haben nachgewiesen, dass die jungen Reben gegenüber den alten stärker auf Wassermangel reagieren können. Bei Degustationen schnitten Rotweine alter Stöcke generell leicht besser ab. Bei den Weissweinen führte die Beurteilung von Chasselas und Arvine zu keinerlei Unterschieden. Beim Pinot blanc hingegen wurden Weine alter Stöcke aufgrund ihrer besonderen Qualität und ihres stärker entwickelten Bouquets jungen Weinen vorgezogen.

Der Vergleich fand zwischen alten, über dreissigjährigen und jungen, vier- bis achtjährigen Reben des identischen Pflanzenmaterials statt. In den Jahren 2002 bis 2006 wurde der Einfluss des Stockalters auf das physiologische (Wasserversorgung, vegetativer Habitus), agronomische (Ertragskomponenten, Blatt-Frucht-Verhältnis) Verhalten und auf die Qualität der Trauben und Weine erforscht.

#### **Physiologisches Verhalten**

Aufgrund ihrer oberflächlicheren Durchwurzelung leiden junge Reben eher unter grossem Wasserdruck als ältere. In unserer Studie wurde zwischen 2005 und 2006 bei den jungen Reben ein mittelstarker Wasserdruck beobachtet, während dieser bei den älteren Reben schwach war. Die verschiedenen Indikatoren des vegetativen Habitus zeigten bedeutende Unterschiede im Zusammenhang mit dem Alter der Stöcke. In den vier Beobachtungsjahren zeigten die jungen Reben unabhängig vom erforschten Rebstock deutlich tiefere Werte beim Laubschnitt und Tragholz. Der Chlorophyll- (N-Tester) und der Stickstoffgehaltindex der Blätter waren bei den jungen Reben ebenfalls tiefer als bei den älteren. Die exponierte Blattfläche war bei den jungen Reben schliesslich weniger gross.



#### **Agronomisches Verhalten**

Bei der Fruchtbarkeit (Anzahl Trauben pro Zweig) konnte kein altersbedingter Unterschied festgestellt werden. Der Ertragsgrad der jungen und alten Reben war in den Beobachtungsjahren durch die jährlich bei allen Rebstöcken durchgeführte Ertragsbegrenzung praktisch identisch. Der bei den älteren Reben festgestellte fehlende Wasserdruck und der stärkere Wuchs wirkten sich nicht nachteilig auf den Zuckergehalt der Trauben aus. Dieser war unabhängig vom Rebstockalter überall gleich hoch. Im Vergleich zu den jüngeren Reben wiesen die älteren einen höheren Gesamtsäuregrad im Most sowie einen höheren Formolindex auf. Ein Vergleich der Rotweine mit unterschiedlichem Rebstockalter führte beim Index der Gesamtpolyphenole nur zu geringfügigen Unterschieden.

### **Degustation**

Die Degustationsresultate der **Rotweine** zeigen, dass die Weine älterer Rebstöcke gesamthaft etwas besser beurteilt wurden als junge, insbesondere von Rebstöcken wie dem Syrah und Humagne rouge. Bei der Beurteilung der Qualität und Feinheit des Bouquets, der Weinstruktur und der Qualität der Tannine, die kräftiger und fester waren, schnitten Weine alter Rebstöcke besser ab. Beim Gamay hingegen wiesen die Degustationsergebnisse nicht in eine spezielle Richtung; die Endqualität der Weine junger und alter Reben wurde gleich beurteilt.

Bei den weissen Rebsorten führte die Beurteilung der Weinqualität von Chasselas und Arvine zu keinerlei Unterschieden zwischen jungen und alten Reben, dies sowohl bezüglich Qualität und Feinheit des Bouquets, Besonderheit der Rebsorte als auch Weinstruktur. Beim Pinot blanc hingegen wurden die Weine alter Reben vorgezogen, dies hauptsächlich aufgrund der Qualität und des stärker entwickelten Bouquets.

Vivian Zufferey, Agroscope ACW

### Auskünfte:

Vivian Zufferey
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Centre viticole du Caudoz, 1009 Pully
E-Mail: vivian.zufferey @acw.admin.ch; Tel. 021 721 15 62 / 079 659 47 64

#### Legende zur Abbildung:

Alte Reben der Petite Arvine (Foto ACW).

