



INSTITUT FÜR WEINBAU UND OENOLOGIE



Herzlich Willkommen zu „Keller digital“!

09. September 2021 - 16 Uhr

Programm:

Ulrich Fischer, Marc Weber: Neue Sorten – neuer Stil?
Ausbau von PiWi- Weinen

Bernd Weik: Sauvignon blanc Stile gekonnt ausbauen



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinpfalz

Neue Sorten – neuer Stil? Ausbau von PIWI-Weinen

Marc Weber, Ulrich Fischer

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

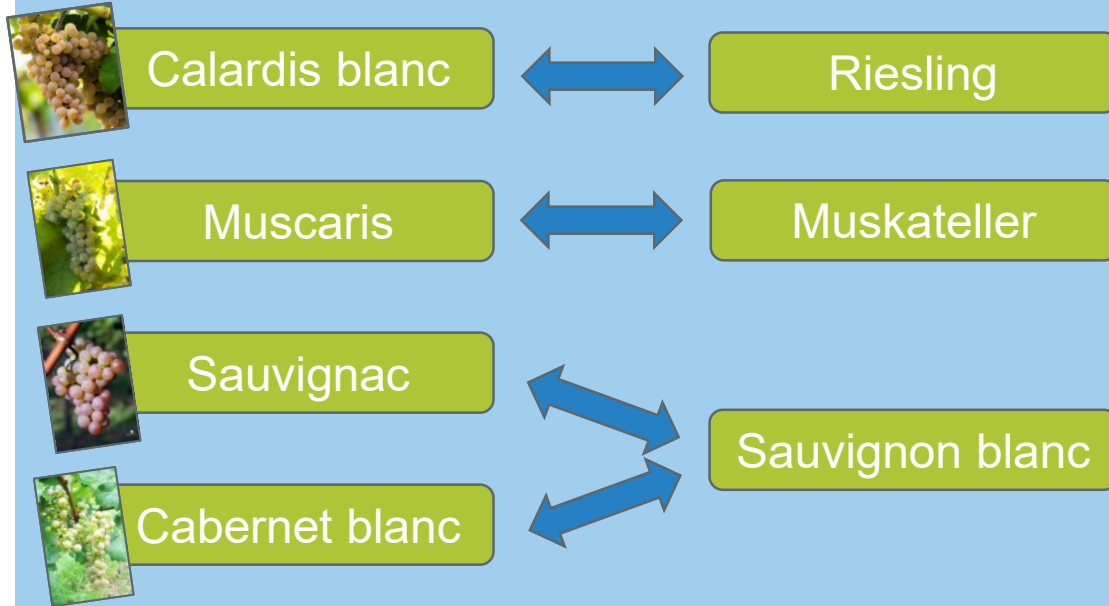
BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Weißer Rebsorten

PIWI

Vergleichssorte

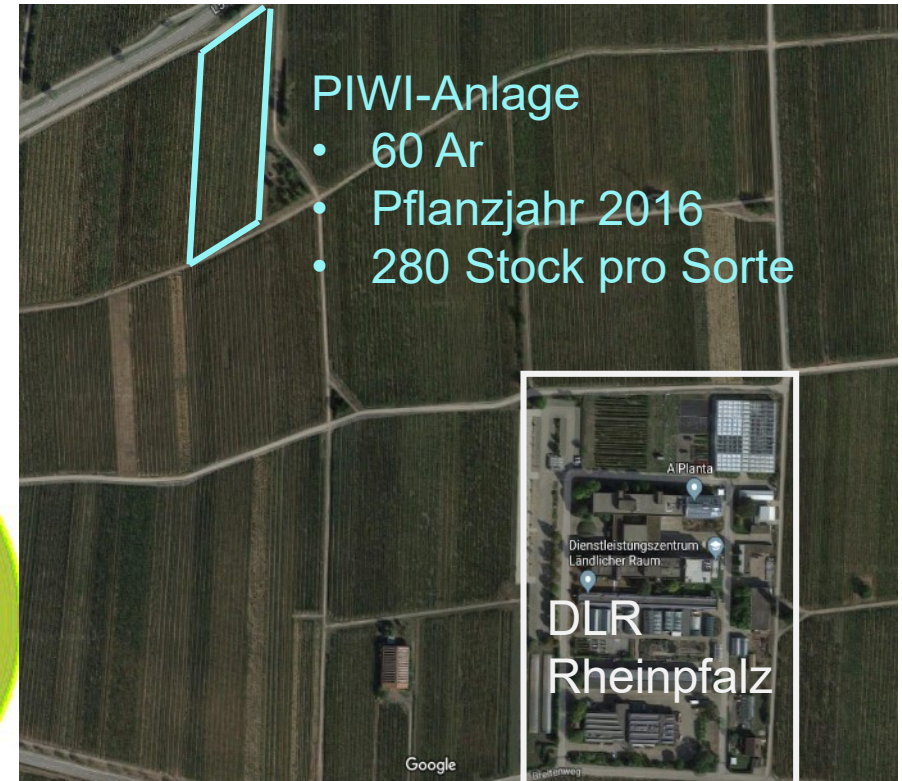
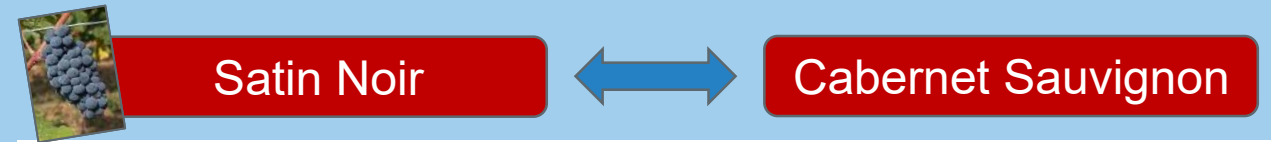


PIWI-Anlage DLR Rheinpfalz

Rote Rebsorten

PIWI

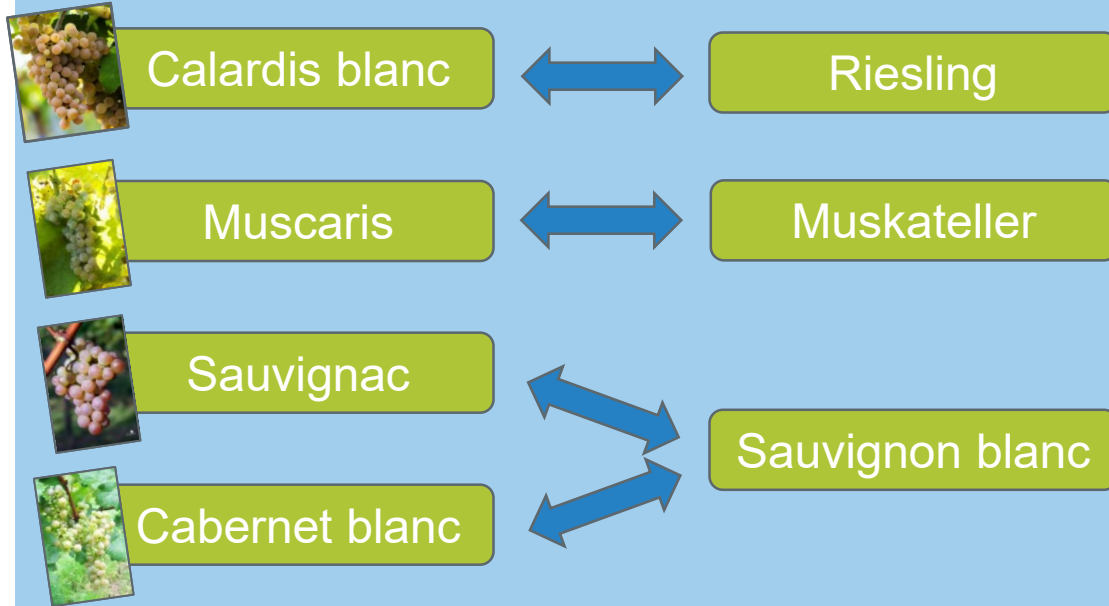
Vergleichssorte



Weißer Rebsorten

PIWI

Vergleichssorte

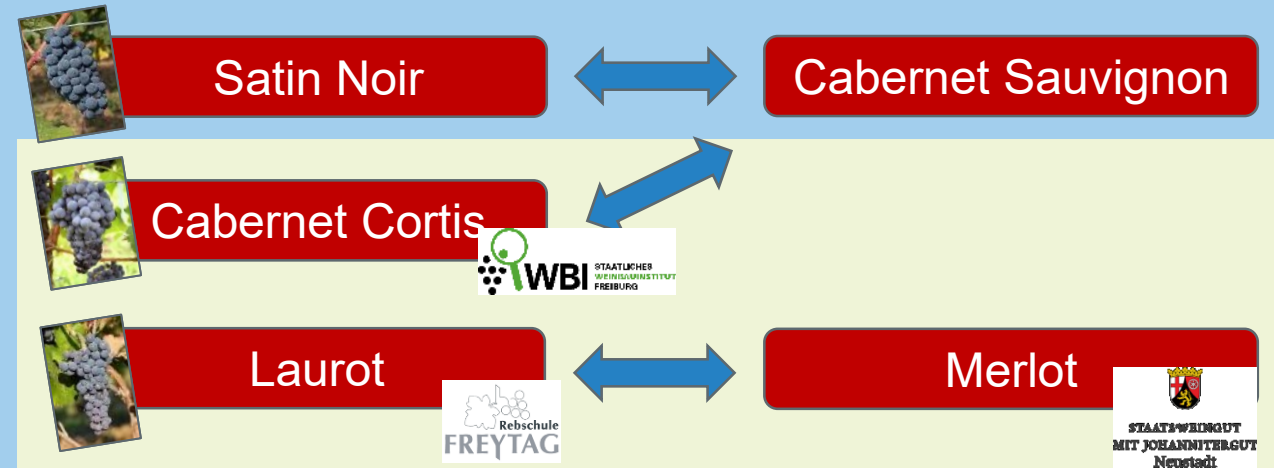


PIWI-Anlage DLR Rheinpfalz

Rote Rebsorten

PIWI

Vergleichssorte



STAATSWINGUT
MIT JOHANNITERGUT
Neustadt

Weißwe Rebsorten

Weißwein Stile

Fruchtig
Standardausbau

Gehaltvoll
16 h Maischestandzeit

Holzeinfluss
Gärung mit
1 g/L Eichenholzchips

Verschiedene Lesezeitpunkte



Caladoc



Müller



Sauvignon



Cabernet

Rebsorte

g

ller

blanc

Rote Rebsorten

PIWI

Vergleichssorte



Satin Noir



Cabernet Cortis



Laurot

Cabernet Sauvignon

Merlot



Weißwe Rebsorten

Weißwein Stile

Fruchtig
Standardausbau

Gehaltvoll
16 h Maischestandzeit

Holzeinfluss
Gärung mit
1 g/L Eichenholzchips

Verschiedene Lesezeitpunkte

Rote Rebsorten

Rotwein Stile

Fruchtig
Maischeerhitzung

Gehaltvoll
14 Tage Maischegärung

Tanninbetont
10 % Saftentzug
14 Tage Maischegärung

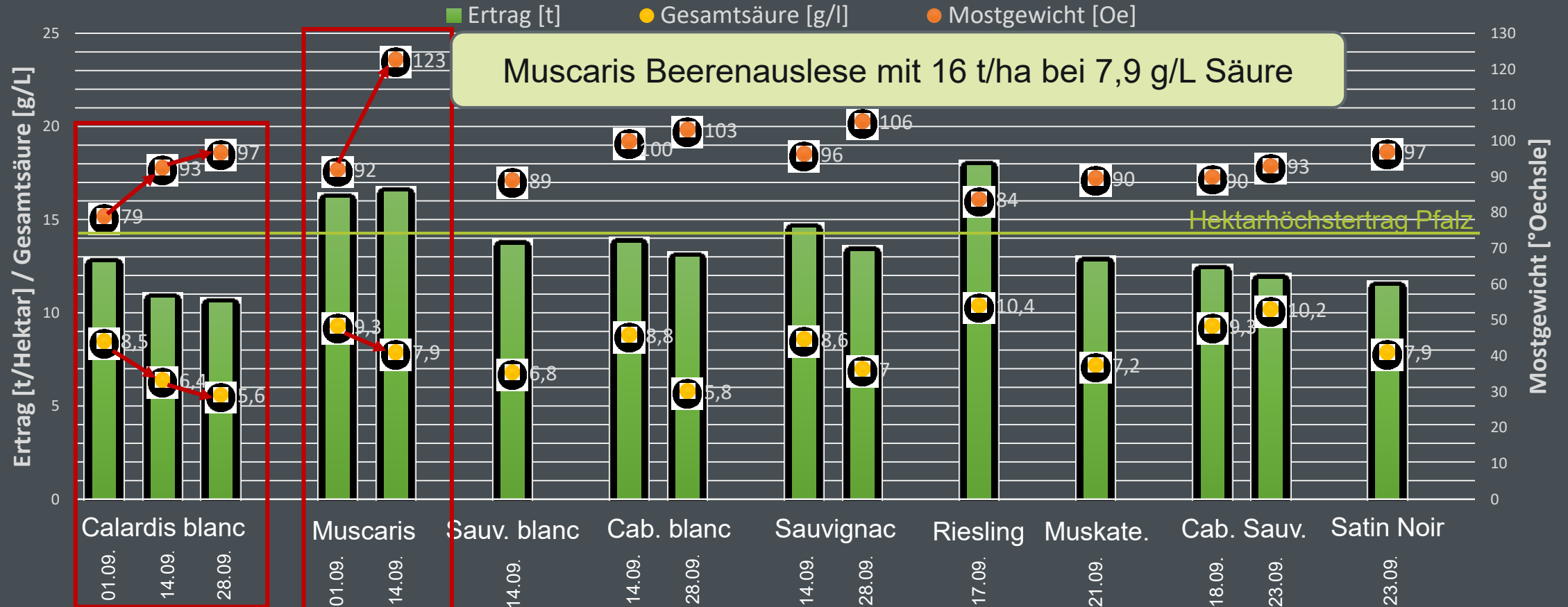
Holzeinfluss
14 Tage Maischegärung
mit 1,5 g/L Eichenholzchips

Rosé

Insgesamt 38 verschiedene Weine

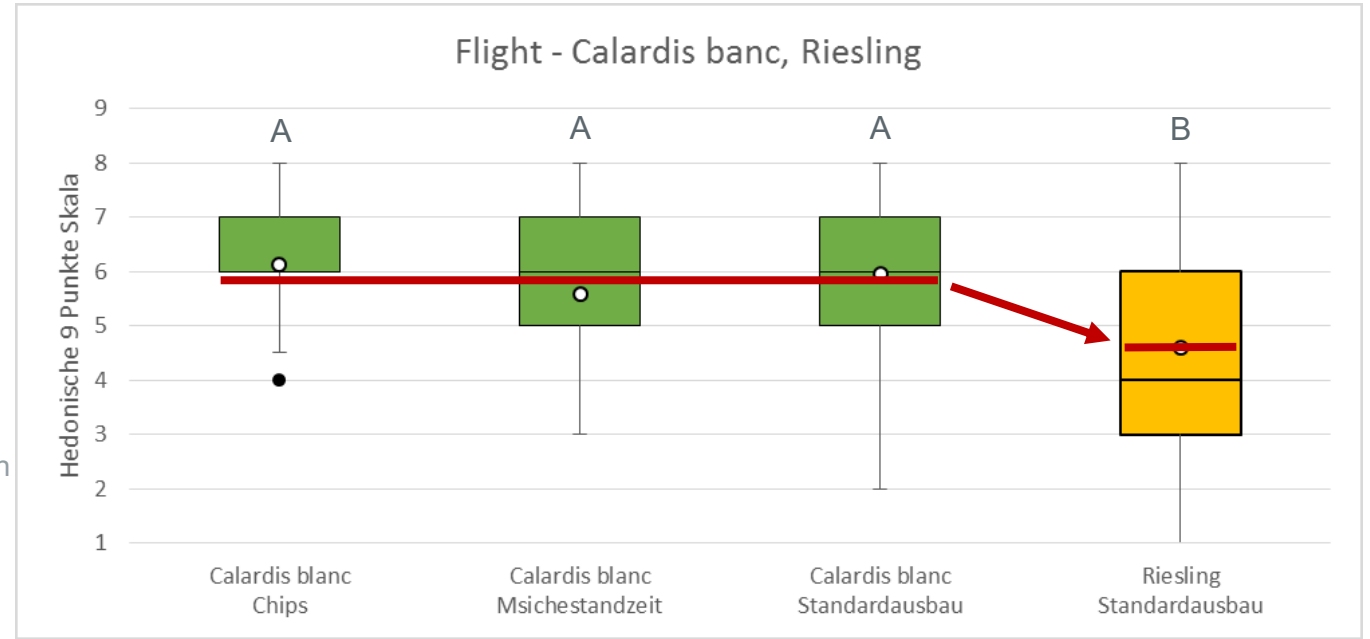
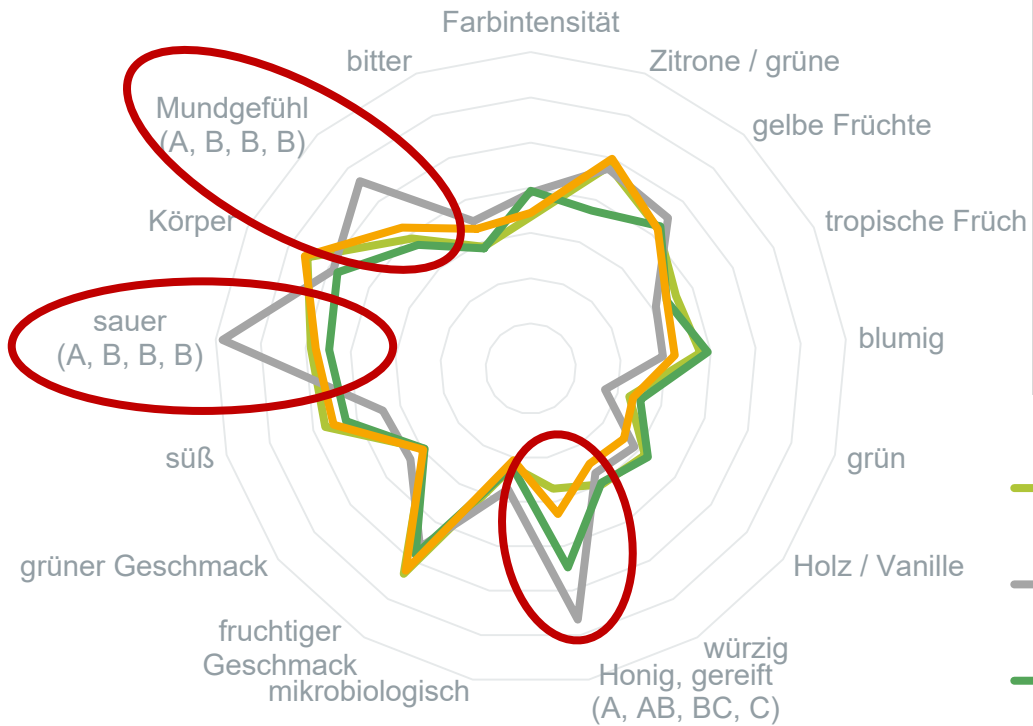
Erntedaten der PIWI-Anlage 2020

Ertragsdaten PIWI-Anlage DLR Rheinland-Pfalz 2020



Calardis blanc - Riesling

Deskriptive Sensorik



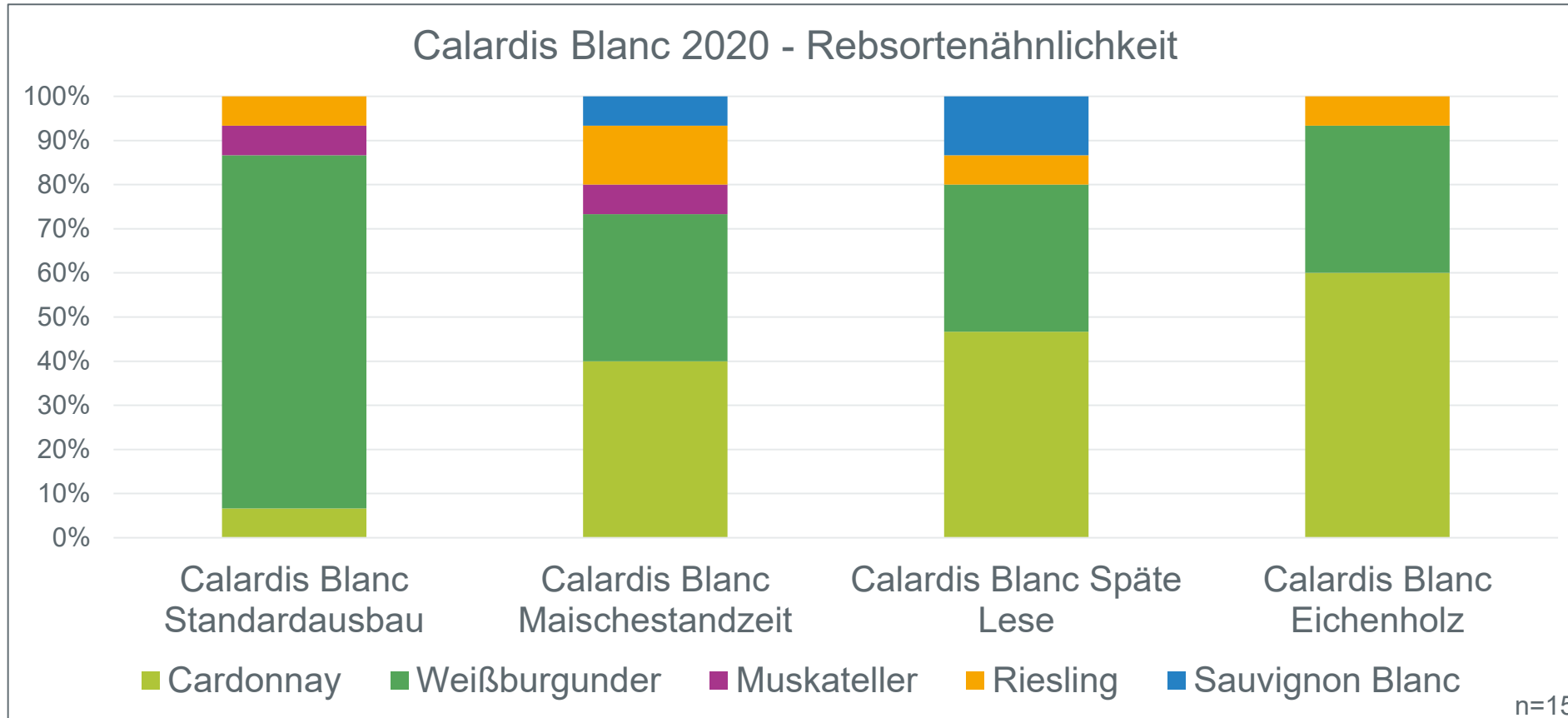
Experten, n=72
Mittelwertvergleich Bonferroni 99 %

- Calardis blanc Chips
- Riesling Kontrolle
- Calardis blanc Standzeit
- Calardis blanc Kontrolle

Sensorik Panel: n=17x2
Mittelwertvergleich Bonferroni 99%

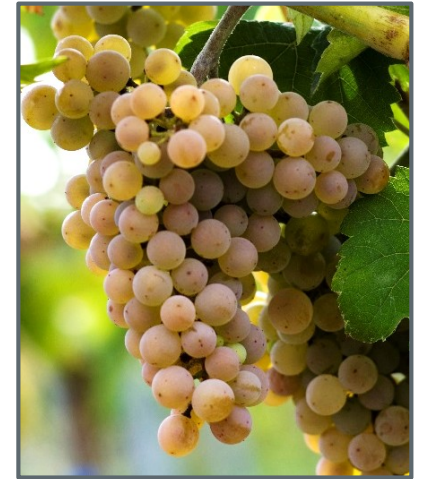
Verkostung mit badischen und württembergischen KellermeisterInnen

70 % - 90 % Burgunder-Ähnlichkeit



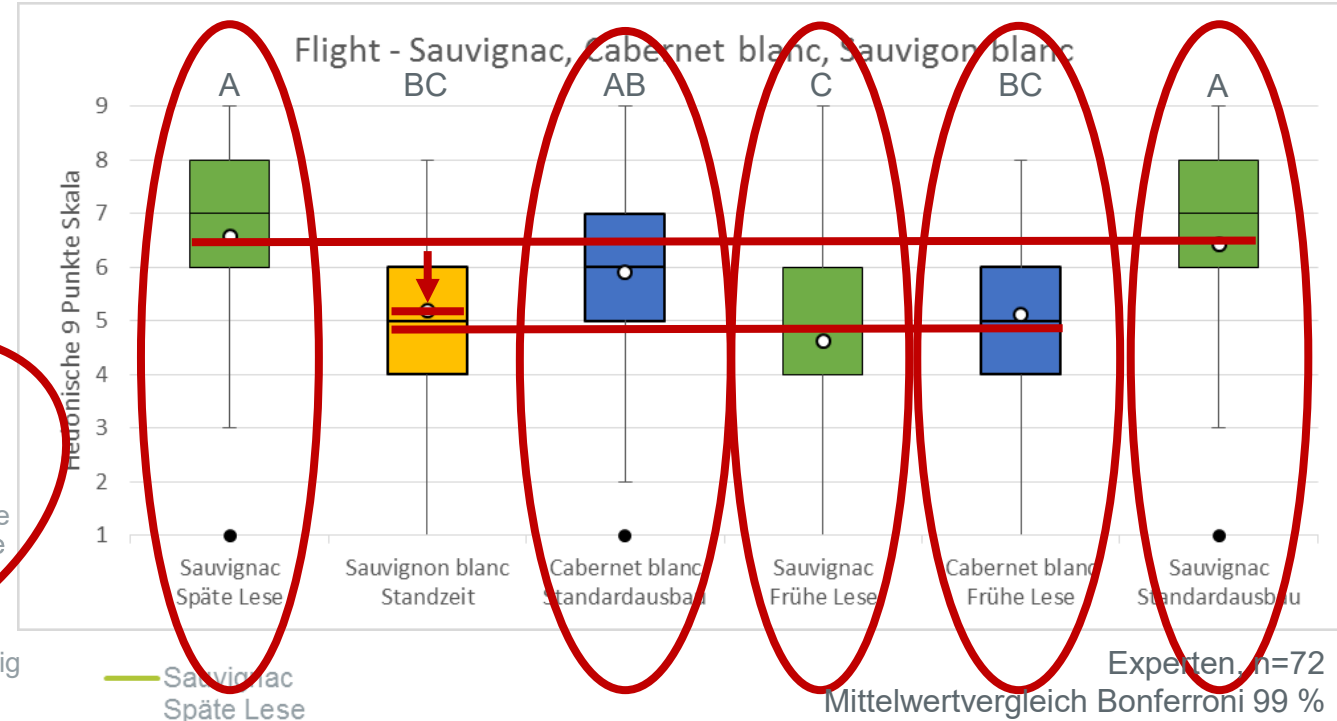
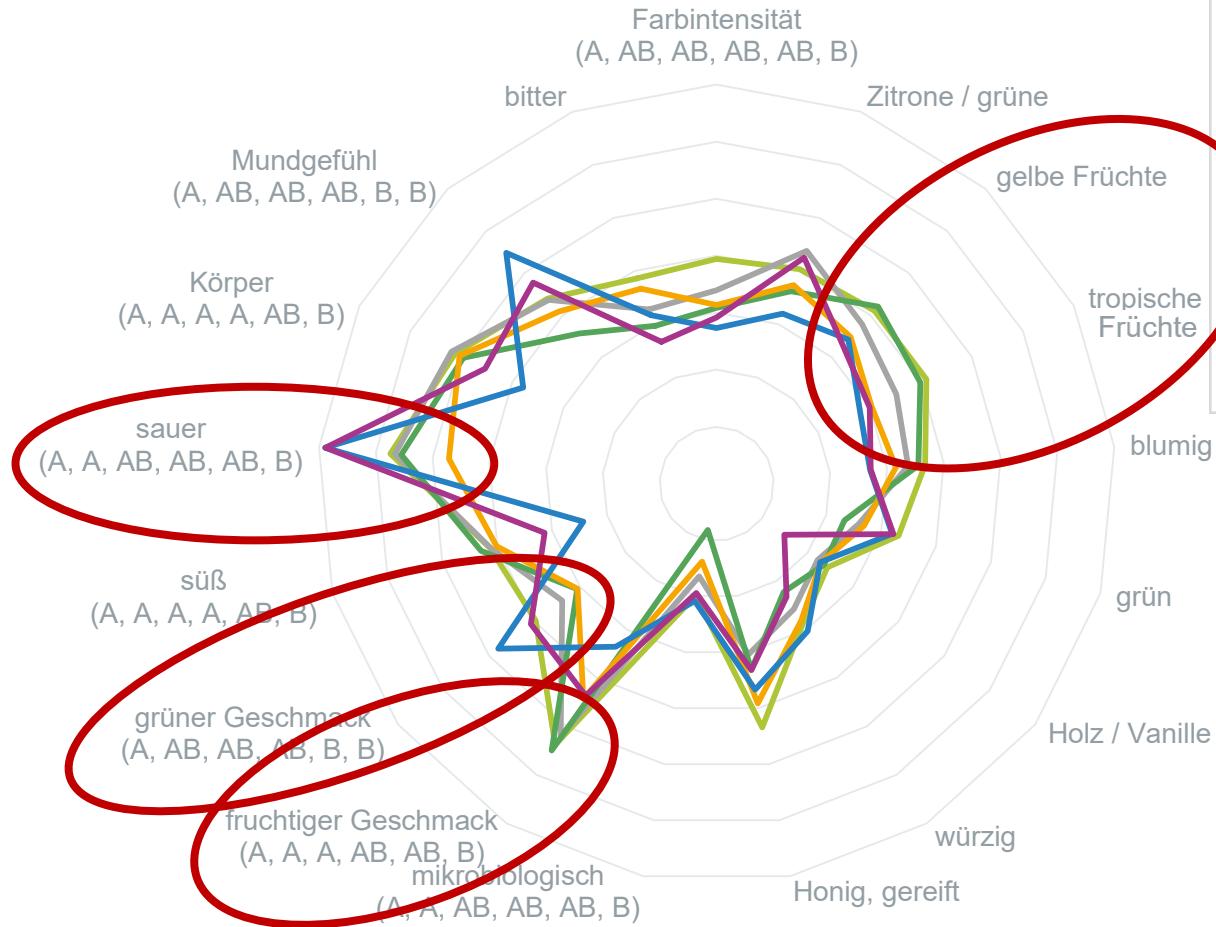
Stilistik Calardis Blanc

- **Geringere Säurewerte** (analytisch und sensorisch) vergleichbar mit Weißburgunder und Riesling mit reifer Säurewahrnehmung.
- Reift ab 85°Oe langsamer.
- Etwas **zurückhaltende Aromenausprägung** deutet eher auf Weißburgunder als Riesling hin.
- **Idealer Sektgrundwein** – weil spätere Reife als Burgunder und reifer schmeckende Säure als beim Riesling – reift als Wein langsamer als der Riesling, **kaum** Bildung einer **Petrolnote**, **kaum** Gefahr für **Sonnenbrand** im Weinberg
- Als Stillwein **gut vorklären** und gegebenenfalls säuern, **Maischestandzeit**, moderat kühl bei 18°C vergären mit einem **esterbildenden Hefestamm** oder einem Thiole-freisetzenden Hefestamm (VITIFIT-Projekt: Freddo). Verträgt ab 90°Oe auch Ausbau im gebrauchten Holz bzw. mit Eichenholzchips.



Sauvignac, Cabernet blanc, Sauvignon blanc

Deskriptive Sensorik



- Sauvignac Späte Lese
- Sauvignac Standardausbau
- Cabernet blanc Standardausbau
- Sauvignon blanc Standzeit
- Sauvignac Frühe Lese
- Cabernet blanc Frühe Lese

Sensorik Panel: n=17x2
Mittelwertvergleich Bonferroni 99%

Stilistik Cabernet Blanc und Sauvignac

- **Höhere Säurewerte** als der Sauvignon Blanc
- **Höhere Mostgewichtsleistung** als der Sauvignon Blanc
- **Cabernet Blanc** häufig stärker **grüne Paprika** / **Sauvignac** eher **Grapefruit**
- Ausbau wie Sauvignon Blanc – Maischestandzeiten fördern mehr die grüne Paprikanote als die exotische Fruchtnote. Unterbindung der Oxidation mit 30 mg/L SO₂ und 100 g/L Ascorbinsäure. Gute Vorklärung und vergären mit einem Thiole freisetzenden Hefestamm (VITIFIT-Projekt: X5)
- **Sauvignac** auch geeignet für **Barriqueausbau** – wenn Fume Blanc Richtung erwünscht, auch spontan vergären und mit 200 NTU etwas weniger vorklären. Erst- Zweit- und Drittbelegung variieren.



Verbraucherstudie

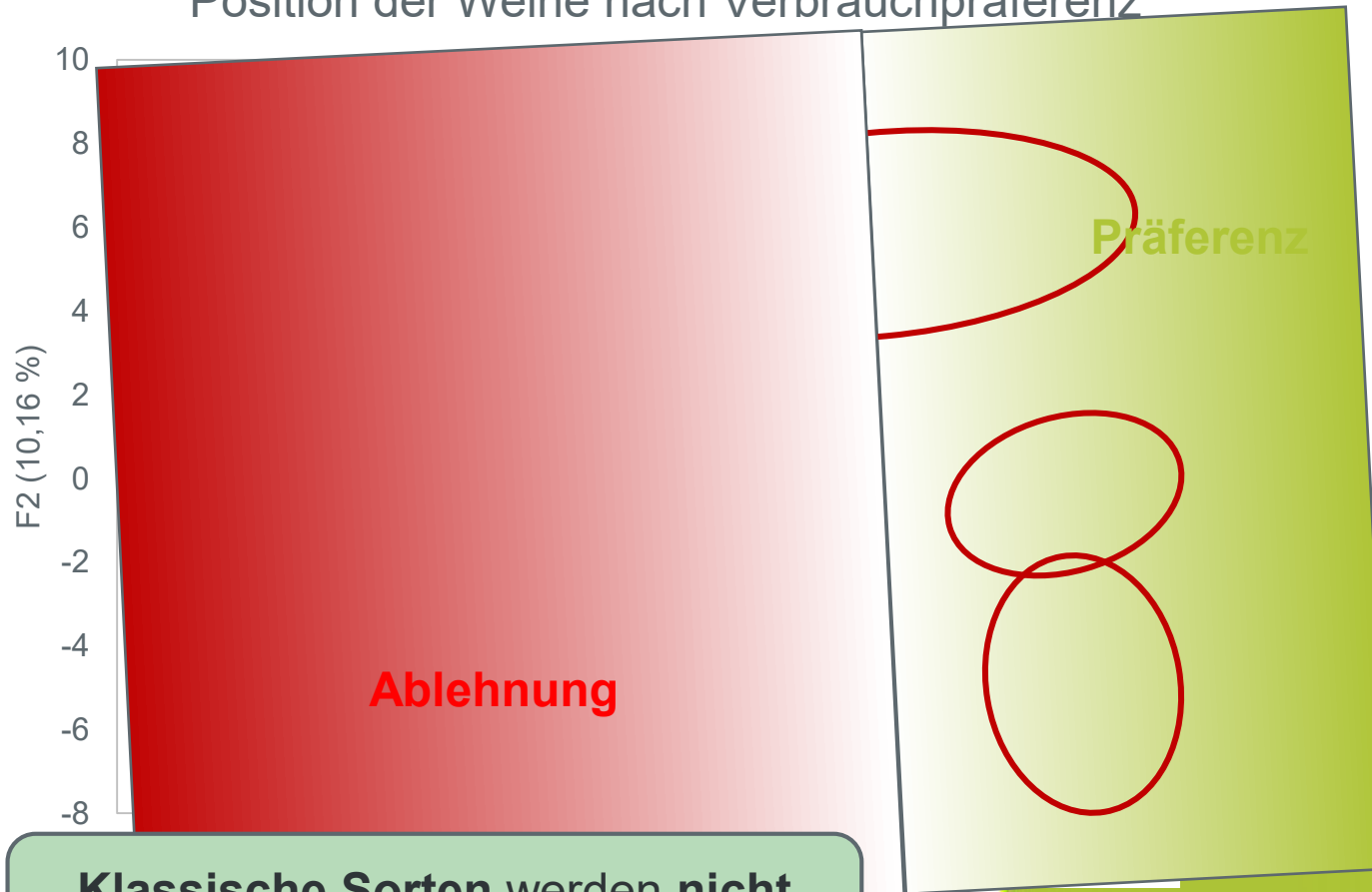


- **Ole Kohlmann**, Masterarbeit im MBA Wine, Sustainability & Sales
- **120 Verbraucher**
- **28 Weine** und 2 Wiederholungen
- Versand der Weine in **30 ml Fläschchen**
- Versandt eines **genormten Weinglases** - Sensus-Glas
- **Blindverkostung** – keine weiteren Informationen
- „**Home used Test**“ Goldstandard bei Verbraucherbefragungen



Verbraucherpräferenz von 177 Konsumenten

Position der Weine nach Verbrauchpräferenz

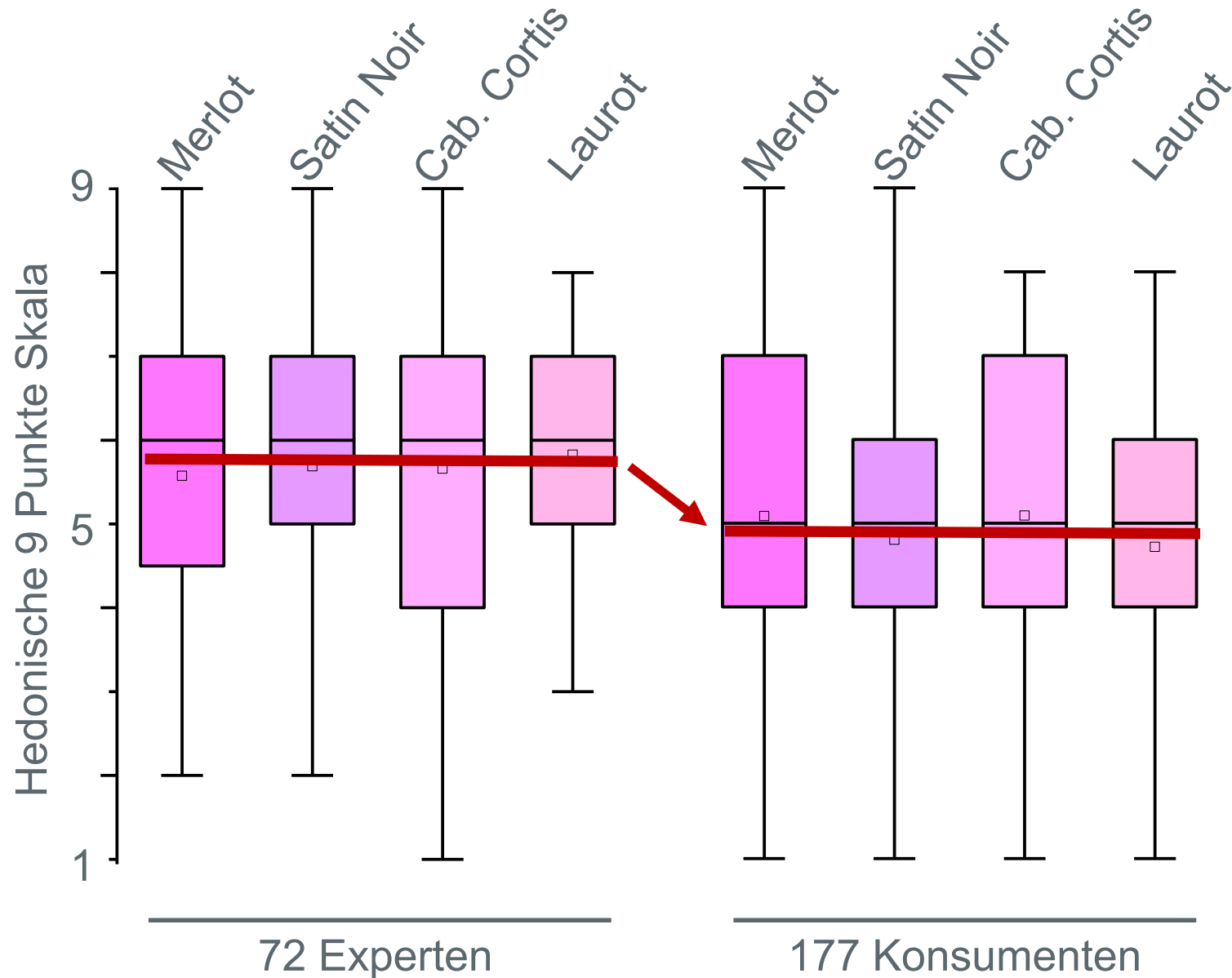


- **Farben** anhand von **Verbraucherclustern** gewählt

- Muscaris / Muskateller
- Calardis blanc
- Sauvignac / Cabernet blanc / Sauvignon blanc
- Riesling und „Frühe Lesen“

Klassische Sorten werden **nicht** gegenüber PIWIs **bevorzugt**

Rebsortentypen spielen eine **größer Rolle** bei der Präferenz **als Ausbauvarianten**



- **Experten präferieren keine Rebsorte**
- **Konsumenten präferieren keine Rebsorte**
- Konsumenten gaben im Schnitt einen Punkt weniger
- Alle diese **PIWIs eignen sich zur Roséwein Herstellung**

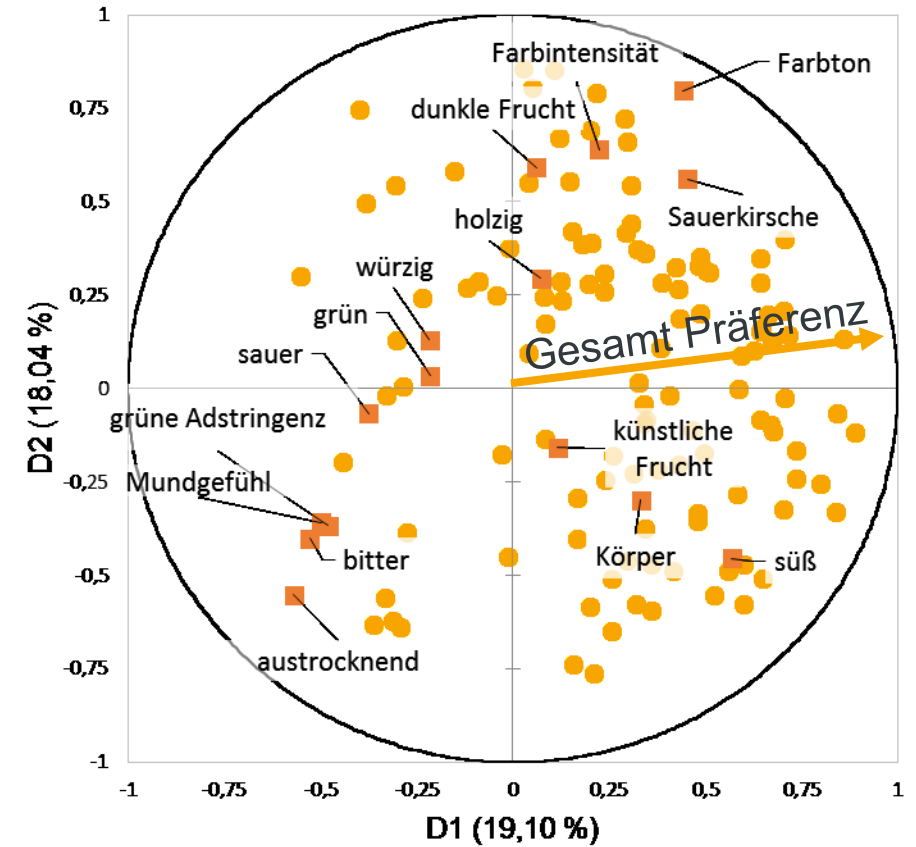
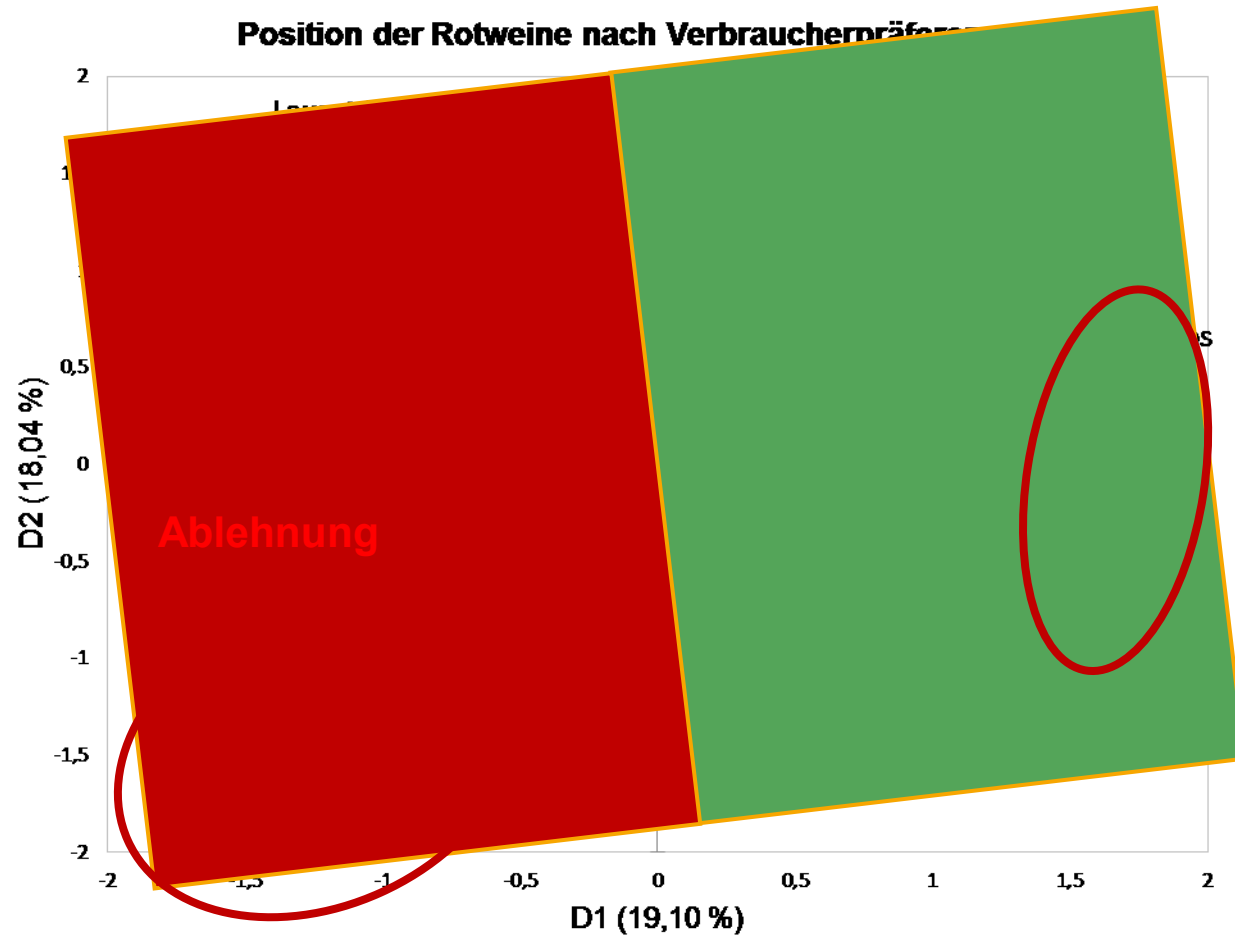
Stilistik Rosé

- Sehr gute Eignung für Rosé Weine da z.T. **höhere Säurewerte** vorliegen
- **Nutzung von Cuvées** – Alle frz. Rosé verzichten auf Rebsortenangabe
- **Farbschwächere Sorten** wie Cabernet Cortis mit kurzer **Maischestandzeit**
- **Farbintensivere Sorten** wie Laurot, Satin Noir oder auch Regent keine Standzeiten anwenden
→ **Ganztraubenpressung**
- Regent ideal für Provencé Stilistik – aber Säuerung notwendig

Welche Rotweine werden von Verbrauchern präferiert?

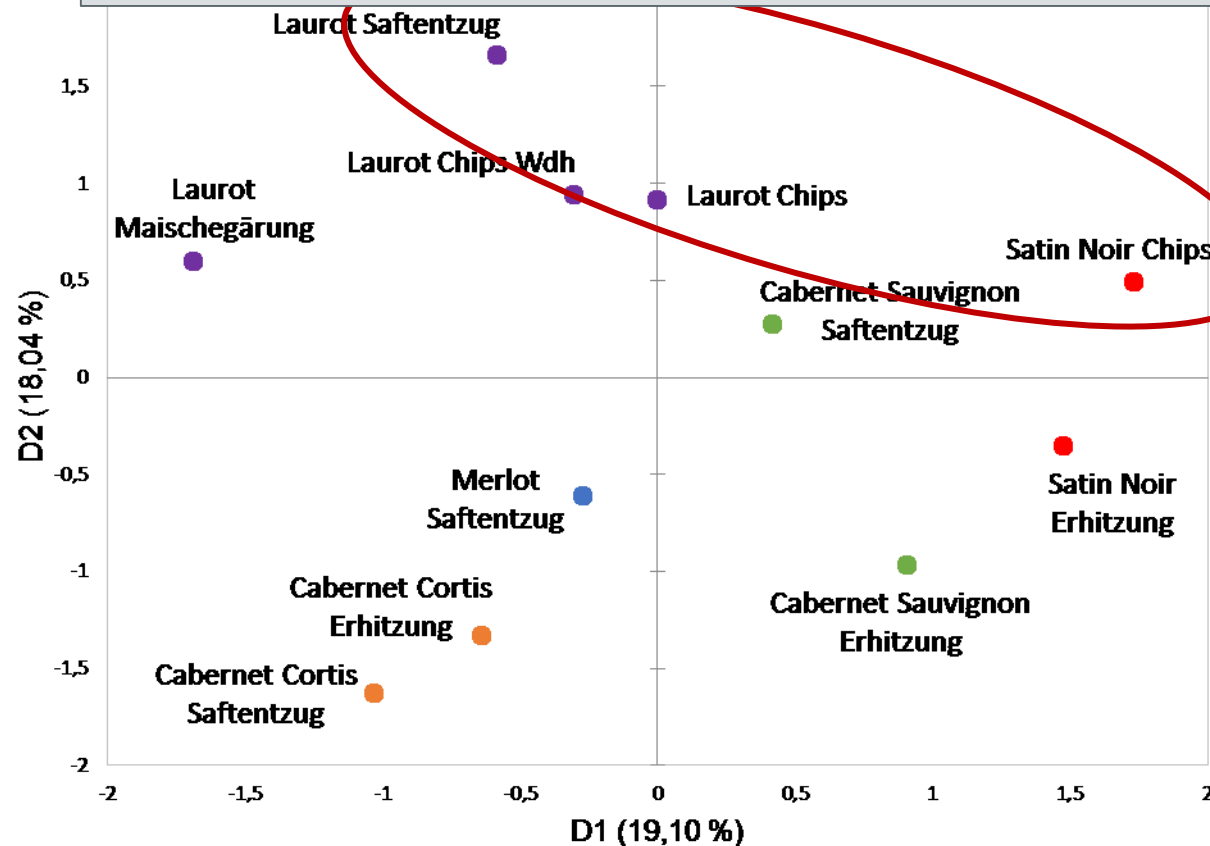
Sensorische Attribute

Präferenz von 120 Verbrauchern



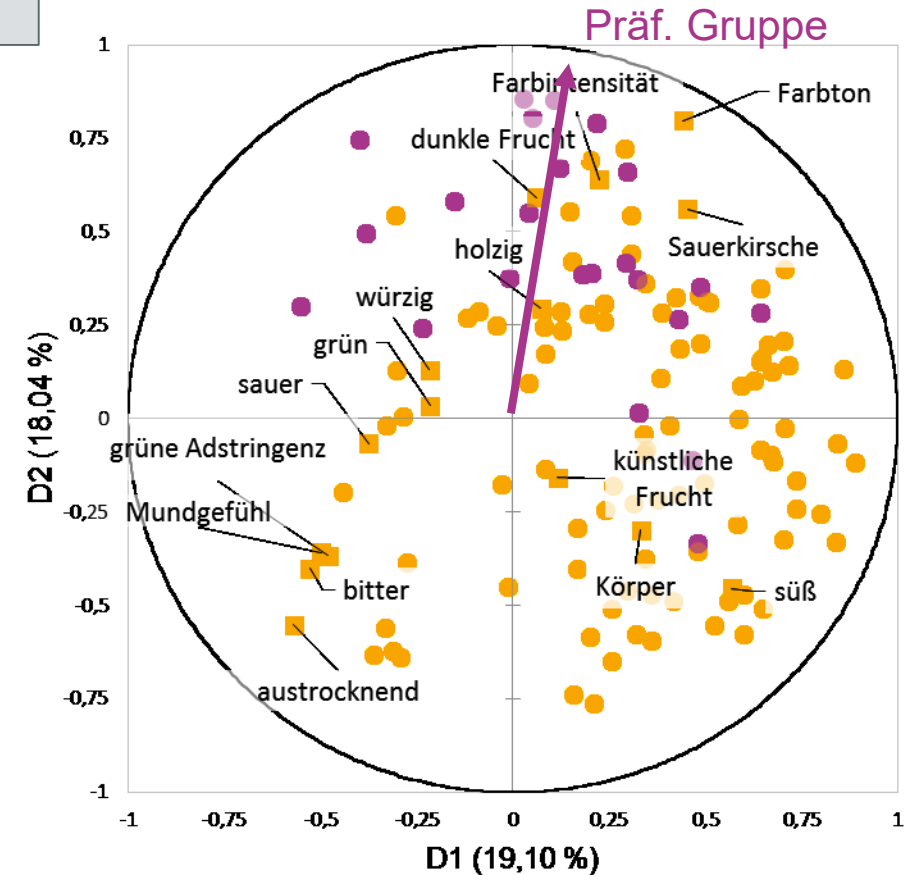
Welche Rotweine werden von Verbrauchern präferiert?

Gruppe ● bevorzugt **Laurot** und **Satin Noir** mit **tiefroter Farbe** und intensiver **Sauerkirsche** und **dunkler Frucht** wie Brombeere, Cassis und Holunder.

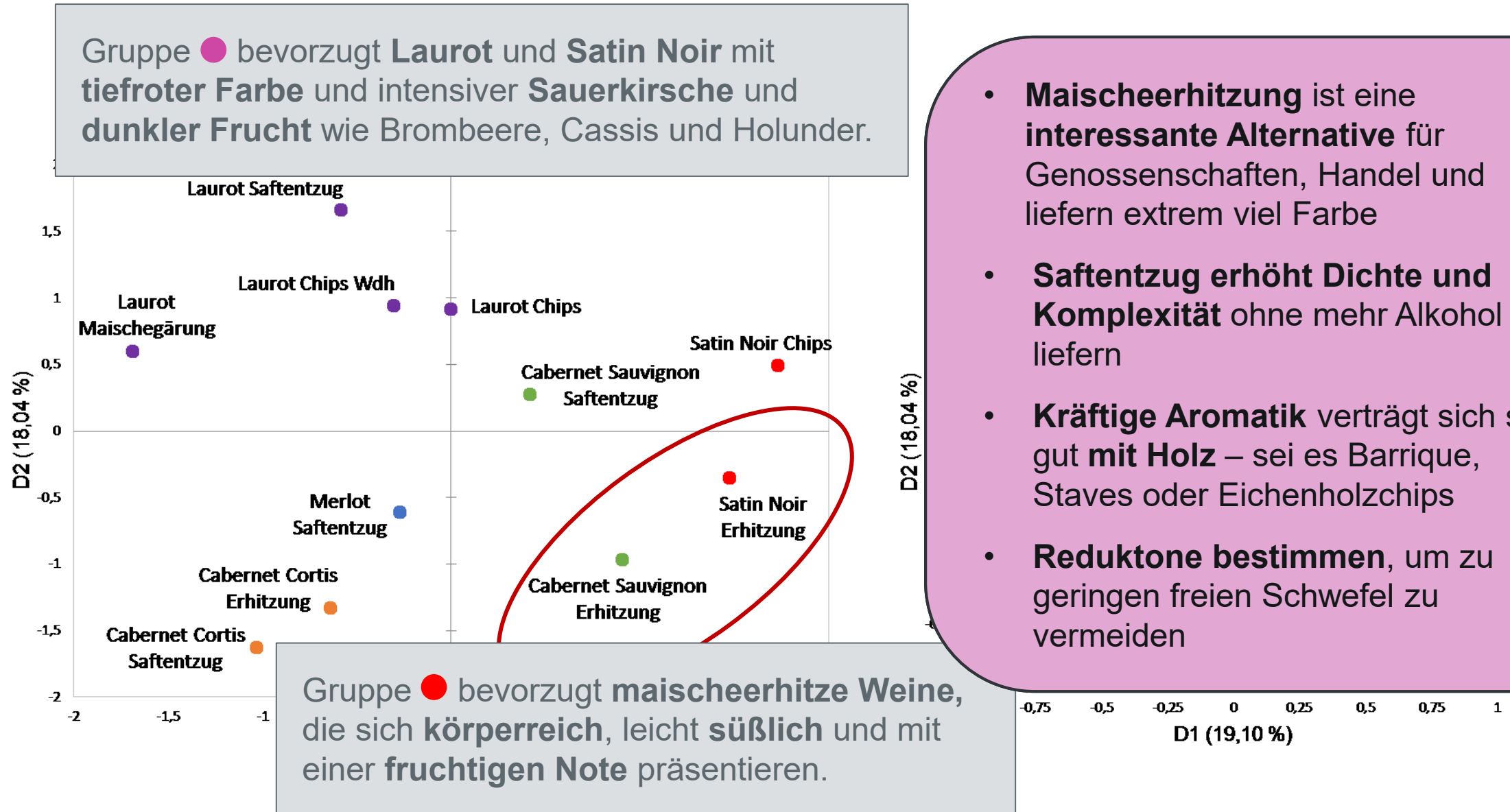


Sensorische Attribute

Präferenz von 120 Verbrauchern

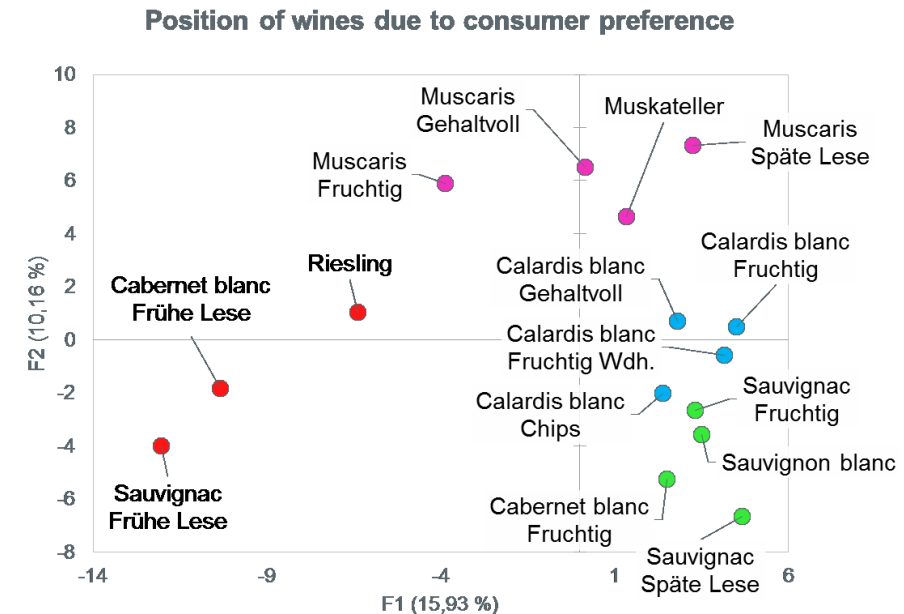
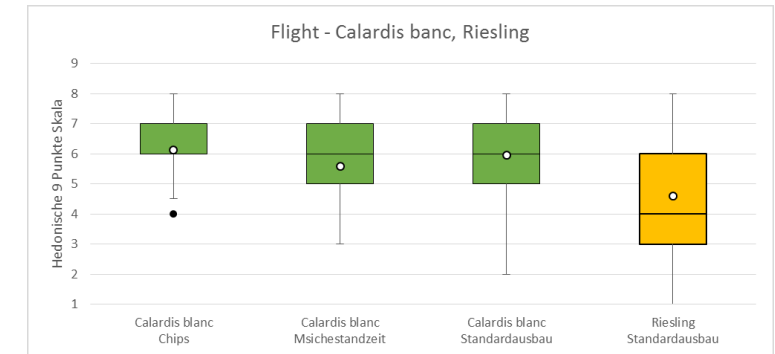


Welche Rotweine werden von Verbrauchern präferiert?



Fazit

- PIWI Rebsorten sind auf Augenhöhe mit den klassischen Sorten aus gleicher Anlage/Oenologie
- Erfahrungen kommunizieren und erweitern um eigenständige Stile
- Berücksichtigung von Verbraucherpräferenzen verbessern Marktakzeptanz und Verkaufserfolg
- Mehr Momentum für „Next Generation“ Rebsorten und nachhaltigen Weinbau



Dank



Ole Kohlmann für die Ergebnisse aus seiner Masterarbeit im M.B.A Wine, Sustainability & Sales

Benedikt Grein (WBI Freiburg), Dr. Pascal Wegmann-Herr, Florian Schraut und Dr. Jonas Müller für Mitarbeit bei der Vinifikation der Weine

Anette Schormann, Martha Wicks-Müller und Sandra Klink für Mitarbeit bei der Sensorik

Projektförderung

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) mit insgesamt 6,3 Millionen Euro. Angelegt ist das Projekt auf fünf Jahre (Juni 2019 bis Mai 2024).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Mehr Informationen zu VITIFIT unter

www.vitifit.de

Forschungskonsortium

Ergebnisse

Fortbildungsveranstaltungen