

Souvignier gris: fruchtig oder burgundisch?

SORTENEIGENSCHAFTEN UND STELSCHRAUBEN IM KELLER

Laut Mehrfachanträgen 2023 stehen in Österreich 66 Hektar der Rebsorte Souvignier gris. Diese erweist sich als vielseitige Vertreterin aus der Gruppe der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwi). Aktuelle Veredelungszahlen lassen einen weiteren Anstieg der Fläche erwarten. Mehrjährige Erfahrung im An- und Ausbau aus der Steiermark zeigt die Eigenschaften dieser Sorte.

W. Renner

Die Piwi-Rebsorte Souvignier gris (Aussprache: *Suvinje grië*) wurde 1983 von Norbert Becker (1937 – 2012) im staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau (D) gezüchtet. Ursprünglich ging man von der Elternschaft Cabernet Sauvignon x Bronner aus. Eine Genom-Analyse widerlegte allerdings diese Annahme. Souvignier gris ist tatsächlich eine Kreuzung aus Seyval Blanc x Zähringer. Die Sorte Zähringer wird nur in Züchtungsanstalten erhalten, sie stammt von der Kreuzung Traminer x Riesling ab. Sortenschutz besteht seit dem Jahr

2012, in Österreich gilt Souvignier gris seit 2018 als Qualitätswein-Rebsorte.

Mit über 40 Hektar nimmt Souvignier gris in der Steiermark die größte Anbaufläche ein, gefolgt von Niederösterreich und dem Burgenland. Unser Nachbarland Deutschland weist einen Bestand von 205 Hektar und die Schweiz von rund 35 Hektar aus. Im Vergleich zu einigen traditionellen Rebsorten nehmen Piwis mittlerweile ernst zu nehmende Flächen ein. Beispielsweise stehen von der Rebsorte Zierfandler auch nur 62 Hektar oder vom Grünen Sylvaner sogar nur 24 Hektar in Österreichs Weingärten.

Seit 2018 gilt Souvignier gris in Österreich als Qualitätsweinrebsorte. Aktuell wird die Piwi-Sorte auf 66 Hektar im Land angebaut



WEINBAULICHE SPEZIFIKATIONEN

Souvignier gris treibt spät aus, hat einen mittleren bis starken und sehr aufrechten Wuchs. Die Resistenz gegen Peronospora und Oidium ist gut und gegen Botrytis sehr gut. Ein Resistenzloci (Rpv 3.2) für Peronospora sowie zwei für Oidium sind nachgewiesen (Ren3, Ren9). Der aufrechte Wuchs und die feste Beerenschale reduzieren die Gefahr der Traubenfäulnis. Bislang war auch die Widerstandskraft gegen die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) sehr gut. Die Neigung zur Verrieselung ist gering, die Erträge sind stabil und die Beerenreife ist mittel bis spät. Souvignier gris tendiert zu einer uneinheitlichen Traubenzone und einer stärkeren Geiztraubenbildung. Die roten Beeren sind fleischig und dickschalig. Die Traubenverarbeitung muss deshalb schonend erfolgen, um keinen zu großen Gerbstoffeintrag zu provozieren. Obwohl die Beeren sehr süß werden können, bleibt der Säuregehalt stabil auf einem höheren Niveau.

WEINSTILISTIK UND ÖNOLOGISCHE SCHWÄCHEN

Wenn man die analytischen Daten der 28 eingereichten Weine des letztjährigen Piwi-Weinwettbewerbes betrachtet, kann man gut auf die Bandbreite der Souvigniergris-Stile schließen. Von schlank und sauer bis mächtig und süß war alles dabei. Der Alkoholgehalt schwankte von geringen 11,7 bis zu starken 14,5%, wobei sich der Großteil der Weine zwischen 12,5 und 13,5% bewegte. Der durchschnittliche Gesamtsäuregehalt der Weine betrug 6,5 g/l mit einer Streuung von milden 5,0 bis zu

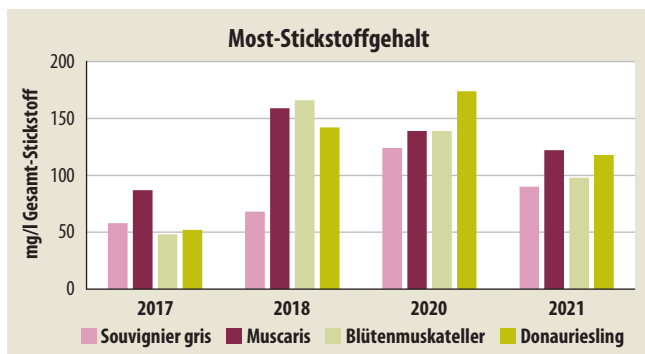


Abb. 1: Moststickstoffgehalte verschiedener Jahrgänge und Piwi-Sorten. Souvignier gris weist niedrige N-Werte auf, was ohne Gärhilfsstoffe zu Problemen bei der Gärung führen kann

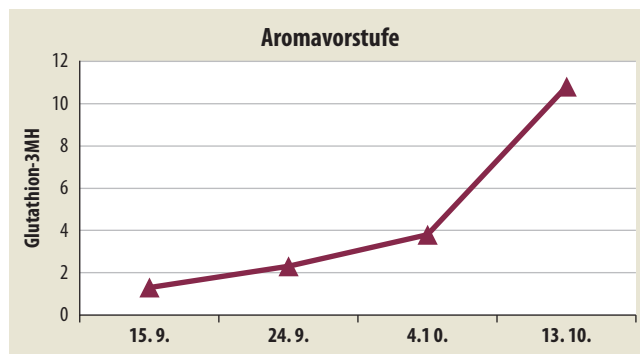


Abb. 2: Aromavorstufe Glutathion-3-MH bei Souvignier gris 2021 aus der Südsteiermark. Die Bildung von Aromavorstufen während der Beerenreife verläuft sehr gleichmäßig, vermehrt in den zwei Wochen vor der Ernte

säurebetonten 8,7 g/l. Auch beim Restzuckergehalt gab es eine größere Varianz von knochentrockenen 1,0 bis zu süßen 37 g/l. Der Hauptteil der Weine lag aber deutlich im trockenen Bereich zwischen 2 und 6 g/l. Überwiegend gibt es Souvignier gris als klassisch ausgebauten Wein, von Jahr zu Jahr werden aber im kleinen als auch großen Holzfass ausgebaute Varianten häufiger. Diese Stilistik kann Souvignier gris ausgezeichnet stehen. Prädikatsweine stellen bei Souvignier gris momentan noch eine Ausnahme dar, gelegentlich kann man eine Spätlese oder Auslese entdecken. Schaumweine findet man ebenso selten – wenn, dann aber mit sehr hohen Qualitäten.

Souvignier gris ist äußerst widerstandsfähig gegen Traubenfäulnis, deshalb werden die Trauben tendenziell eher später geerntet. Dadurch landen oft gesunde Trauben mit hohen Mostgradationen im Keller. Die daraus folgenden hohen Alkoholwerte stressen mit fortschreitender Gärung die Hefen zunehmend. Ein weiterer Aspekt, der im Zusammenhang gesehen werden muss, sind die niedrigen Werte an hefeverfügbarem Stickstoff (HVS). Der empfohlene Wert von 150 mg/l HVS wird oft nicht erreicht (Abb. 1). Diese Tatsache wurde auch schon in anderen Weinbäuländern beobachtet und dürfte wohl eine Eigenschaft dieser Rebsorte sein. Somit kann es passieren, dass die alkoholische Gärung schleppend verläuft. Für eine zügige und saubere Vergärung ist deshalb der Einsatz von Gär-

hilfsstoffen zu empfehlen. Versuche im Weinbauzentrum Wädenswil in der Ostschweiz mit dem Jahrgang 2021 zeigten, dass Moste ohne Unterstützung mit Hefenährstoffen Weine hervorbrachten, die eher floral und leicht gestresst wirkten. Hingegen waren die Weine aus gut mit Gärhilfsstoffen versorgten Mosten fruchtiger und vielschichtiger. Eine kleine Schwäche dieser Sorte sind auch die Ausbeuten. Wie bereits erwähnt sind die Beeren dickschalig und fleischig, die Mostausbeuten liegen deshalb etwas unter denen von den Burgunder-Rebsorten.

SORTENAROMA

In einigen Sortenbeschreibungen werden die Weine als „neutral“ beschrieben. Das ist allerdings für Souvignier gris nicht generell zutreffend. Es gibt zwar Weine mit geringerer Aromenausprägung, aber in der Regel übertreffen sie die Intensität von Burgunder-Rebsorten.

Abhängig von der Hefenwahl und der Gärführung können Ester einen wichtigen Beitrag zum Weinaroma leisten. Allen voran steht das Isoamylacetat, das im Geruch an Birnen, Eisbonbons oder Bananen erinnert. Auch die Gruppe der Terpene bildet einen kleinen Beitrag zum Souvigniergris-Aroma. Allerdings ergab die Analyse von Weinen bei den meisten Terpenen einen Wert unter der sensorischen Wahrnehmungsschwelle. Nur bei Linalool (blumig, Rose, Litschi) und Geraniol (blumig, süß, Rosen, Geranien)

IHR DIENSTLEISTER FÜR TRAUBENSAFT WEISS, ROT UND ROSÉ

Nützen Sie unsere langjährige Erfahrung bei der Traubensaftproduktion:

Sie liefern uns Ihre Trauben, wir pressen, schönen, filtrieren und füllen den fertigen Saft in Flaschen ab. Auf Wunsch füllen wir den Saft klar oder naturtrüb.

ACHTUNG: Auch Abholung der Trauben und Zustellung des fertig gefüllten Saftes möglich!

Flaschenwasch- und Füllzentrum
Erwin Haimerl GmbH

ERWIN HAIMERL



Waschen • Füllen • Fertig

3493 Kammern-Langenlois
Tel. 02734/2278
www.haimerl.cc
E-Mail: office@haimerl.cc

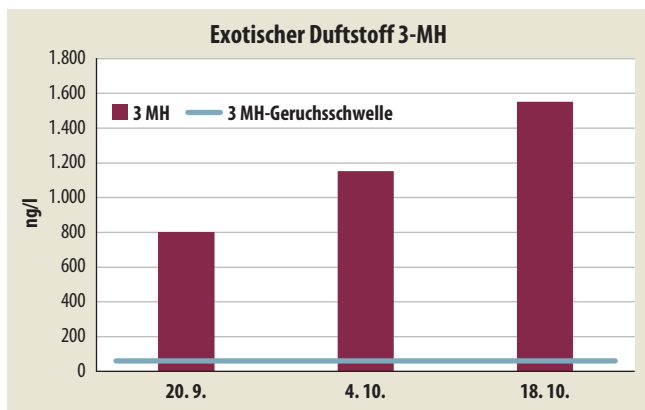


Abb. 3: In Weinen mit späteren Lesezeitpunkten sind hohe 3-MH-Gehalte (3-Mercapto-Hexanol) zu finden. 3-MH gibt dem Wein etwa einen Geruch nach Maracuja, Grapefruit, Mango oder Schwarzer Ribisel und kommt in Sauvignon blanc sowie Riesling häufig vor (in der Grafik bei Sauvignier gris 2021, Südsteiermark)

konnten sensorisch wahrnehmbare Werte detektiert werden. In Beeren, Mosten und Weinen von Sauvignier gris können allerdings außerordentlich hohe Thiol-Gehalte gefunden werden. **Thiole** kennen wir vor allem als Hauptaromakomponenten bei Sauvignon blanc. Werte über der Geruchsschwelle konnten bei 3-Mercapto-Hexanol (3-MH) und 3-Mercapto-Hexyl-Acetat (3-MHA) gemessen werden. Auch in Riesling-Weinen findet man ansehnliche Mengen an 3-MH. Diese Aromastoffe geben dem Wein unter anderem einen Geruch nach Maracuja, Grapefruit, Mango oder Schwarzer Ribisel. Oft erinnert der Duft auch an Marille

Bei Sauvignier gris sitzen die Gescheine üblicherweise höher als bei anderen Rebsorten

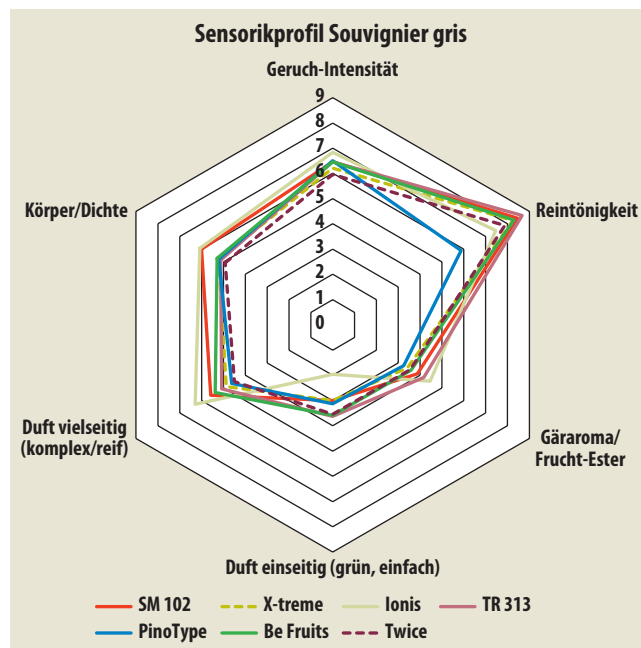


Abb. 4: Sensorisches Profil von Sauvignier-gris-Weinen mit unterschiedlichen Reinzuchthefen. Klassische Sauvignon-blanc-Hefen bringen fruchtige (exotisch, Zitrus, Steinobst) Aromen hervor, typische Hefen für Aromarebsorten können auch im Sauvignier gris florale Aromen verstärken (RZH-Vergleich 2019, Versuchsstation Haidegg)

und Pfirsich. Je nach Traubenreife und Verarbeitungsart können demnach Sauvignier-gris-Weine vor allem an Burgunder oder Riesling erinnern. **Pyrazine** spielen im Aroma von Sauvignier gris keine Rolle. Das geruchsaktivste Pyrazin für Weine ist Isobutylmethoxypyrazin, das den typischen Geruch nach grüner Paprika oder Brennessel verursacht. Bisherige Analysen in Sauvignier-gris-Weinen ergaben Werte unter 1 ng/l (Geruchsschwelle = 2 ng/l).

ERNTZEITPUNKT

Sauvignier gris zeichnet sich durch eine aufgelockerte Traubenbeschaffenheit und dicke Beerenschalen aus. Traubenfäulnis spielt keine entscheidende Rolle. Gelegentlich kann mit zunehmender Reife etwas Stiellähme auftreten. Am Beginn der Beerenreife verläuft die Zuckereinlagerung zügig, mit fortschreitender Reife verlangsamt sich die Zunahme aber deutlich. Die Gesamtsäure liegt generell auf höherem Niveau, wird während der Beerenreife konstant reduziert, fällt aber in der letzten Phase nicht ab, wie das bei einigen anderen Sorten bekannt ist. Der pH-Wert steigt gleichmäßig an. Der Stickstoffgehalt der Beeren steigert sich in der letzten Phase der Beerenreife nicht ähnlich stark wie bei anderen Sorten. Geringe Werte an hefeverfügbarem Stickstoff sind daher die Folge. Mit zunehmender Beerenreife nimmt der Gehalt der Thiol-Aromavorstufen zu, vor allem aber in den letzten zwei Wochen ist ein starker Anstieg möglich. Entsprechend dazu sind in Weinen von späten Erntezeitpunkten deutlich höhere Werte an 3-Mercapto-Hexanol festzustellen (Abb. 2 und 3).

MAISCHESTANDZEIT UND HEFENWAHL

Versuchsergebnisse aus dem Jahrgang 2019 zeigten, dass die Pressbarkeit der Beeren nach Maischestandzeiten

Tab.1: Stellschrauben in der Weinbereitung von Sauvignier gris

Weinstil	burgundisch	fruchtig/exotisch
Leesezeitpunkt	mittlere bis hohe Beerenreife	höhere Beerenreife
Ausbau	weniger reduktiv	reduktiv
Maischestandzeit	ja	ja
Hefewahl	„neutrale“ Hefe	„Aromahefe“, „Sauvignonhefe“, ...
BSA	eventuell	nein
Batonnage	ja	eventuell
Holzfasslagerung	kleines und/oder großes Holz	eventuell großes Holz

deutlich erleichtert war. Erwartungsgemäß reduzierte sich der Weinsäuregehalt und erhöhte sich der pH-Wert. Selbstverständlich erhöhte sich auch der Gesamtphenolgehalt tendenziell. Besonders wichtig aber für Sauvignier gris war die signifikante Zunahme an hefeverwertbarem Stickstoff bei einer mehrstündigen Maischestandzeit, was das Risiko schleppender Gärungen reduzierte. Stärker als bei anderen Sorten war auch die Farbzunahme des Mostes, vor allem des Gelb-Anteils. Die Weine aus mehrstündigen Maischestandzeiten wurden in der sensorischen Auswertung als komplexer im Aroma und dichter am Gaumen beschrieben sowie im Gesamteindruck besser bewertet als Weine aus Maischen ohne Standzeit. Die Verwendung von pektolytischen Enzymen ist zu empfehlen.

Mit dem Werkzeug Hefe hat man bei der neuen Rebsorte Sauvignier gris die Möglichkeit, den Stil des zukünftigen Weines etwas zu steuern. Man hat bislang gesehen, dass Thiol freisetzende Hefen, die üblicherweise bei Sauvignon blanc eingesetzt werden, sehr fruchtige (exotisch, Zitrus, Steinobst) Aromen freisetzen können. Hefen mit β -Glucosidase-Aktivität, die normalerweise für Aromarebsorten wie Muskateller oder Traminer verwendet werden, können auch im Sauvignier gris florale Aromen verstärken. Möchte man Wein ohne übertriebene Primärfrucht erzeugen, empfiehlt sich eine zuverlässig und neutral vergärende Reinzuchtheefe.

REDUKTIV ODER OXIDATIV?

Wie schon oben erwähnt, spielen Thiole eine große Rolle für das Aroma von Sauvignier-gris-Weinen. 3-Mercapto-Hexanol sowie ihre Vorstufen im Most sind sehr empfindlich gegenüber Oxidation. Ähnlich wie bei Sauvignon blanc ist eine reduktive Traubenverarbeitung wichtig, wenn man duftintensive Weine produzieren möchte. Mehr Lufteinfluss reduziert wiederum Aromastoffe, die an Steinobst oder exotische Früchte erinnern. Längere Maischestandzeiten machen die Weine komplexer und kompakter. Zarte blumige und fruchtige Aromen werden den Weinen immer erhalten bleiben. Terpene lassen sich allgemein nicht so leicht „wegoxidieren“. Selbst Orange-Weine aus Sauvignier gris können noch feine fruchtige Nuancen hervorbringen.

Die Erfahrung zeigt auch, dass eher reduktiv verarbeitete Sauvignier-gris-Weine nicht zu hoher Reife (12,0 – 12,5 %Vol.) in der Jugend recht verschlossen und



Die rotschaligen Beeren von Sauvignier gris sind fleischig und dickschalig. Sie können sehr süß werden, der Säuregehalt bleibt jedoch stabil hoch

gelegentlich am Gaumen strenger sein können. Weine solcher Art brauchen Zeit und beginnen erst etwa sechs Monate nach Abfüllung ihr Potenzial aufzuzeigen.

FAZIT

Sauvignier gris stellt auf jeden Fall einen interessanten Newcomer dar. Die deutsche Züchtung aus dem Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau erfreut sich zunehmender Verbreitung in den meisten österreichischen Weinbauregionen. Abhängig von der Beerenreife und der Art der Trauben- und Mostverarbeitung kann diese Rebsorte viele verschiedene Varianten – vom einfachen Qualitätswein bis hin zum exzellenten Qualitätsschaumwein – hervorbringen. Bisherige Erfahrungen zeigen außerdem, dass Sauvignier gris in der Lage ist, das Terroir eines Gebietes oder einer Lage gut abzubilden. #

Literaturliste beim Autor erhältlich

DER AUTOR

Ing. oen. Wolfgang Renner,
Amt der Steiermärkischen Landesregierung,
Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg
E-Mail: wolfgang.renner@stmk.gv.at

