

Welche sensorische Stilistik von PIWI-Weinen verspricht Erfolg

DLR Rheinpfalz, Institut für Weinbau und Oenologie, Marc Weber, Prof. Dr. Ulrich Fischer
Deutsches Weininstitut, Ole Kohlmann

Eigentlich haben sie alle Trümpfe in der Hand, die Pilzwiderstandfähigen Rebsorten, oder kurz PIWIs genannt. Nachweislich bedarf es eines deutlich reduzierten Pflanzenschutzes um reife und gesunde Trauben zu ernten, verminderte Überfahrten schonen das Bodengefüge und geringerer Arbeitsaufwand und Kosten für Pflanzenschutz, sei es ökologischer oder konventioneller, schonen das Budget des Winzers. So verwundert es, warum in der Pfalz nur 3,2 % der Rebfläche mit PIWIs bestockt ist, wovon allein der Regent 2,2% bestreitet. In Rheinland-Pfalz sind es sogar nur 2,9% der Rebfläche, was überrascht, denn sie sind prädestiniert für die Steil- und Terrassenlagen, in denen der Pflanzenschutz arbeits- und kostenintensiver ist. Befragt man die Winzer nach ihrer Zurückhaltung bei der Anpflanzung von PIWIs, so beklagen sie sich über fehlendes Interesse seitens der Verbraucher und der Handelsunternehmen, während die Kellereien und Verbraucher sich über ein beschränktes Angebot beschweren. Um diesen Widerspruch aufzulösen, beschäftigt sich ein Teilbereich des bundesweiten VITIFIT Projektes des Bundeslandwirtschaftsministeriums mit der Verbesserung der Stilistik der aus PIWI-Rebsorten erzeugten Weine und ihrer Erfolgsaussichten bei der Vermarktung.

Tabelle 1: Anbau von PIWI-Sorten in der Pfalz und Rheinland-Pfalz (LWK-RLP, Stand 2019)

weiße Rebsorte	ha Pfalz	ha RLP	rote Rebsorte	ha Pfalz	ha RLP
Cabernet blanc	105	145	Regent	512	1.297
Solaris	37	100	Pinotin	11	16
Sauvignac	20	33	Satin Noir	5	9
Muscaris	12	36	Cabertin	4	9
Johanniter	11	59	Cabernet Cortis	2	11
Phoenix	7	42	Laurot	2	2
Souvignier gris	6	26	Reberger	1	2
Calardis blanc	4	8	Rondo	0	7
Saphira	2	9			
Hibernal	1	3			
Donauriesling	1	2			
Felicia	1	2			
Sauvitage	1	1			
Summe	207 ha	463 ha		538 ha	1356 ha

Ausgangspunkt ist eine 0,6 ha großer Weinberg im Lehr- und Versuchsbetrieb Weinbau des DLR Rheinpfalz, der 2016 mit jeweils 280 Rebstöcken weißer PIWI-Sorten und ihrer Vergleichssorten (Calardis blanc | Riesling, Cabernet blanc, Sauvignac | Sauvignon blanc, Muscaris | Muskateller) bepflanzt wurde, ebenso wie mit roten PIWI-Sorten samt Vergleichsorte (Satin noir | Cabernet Sauvignon). Am Weinbauinstitut Freiburg konnte auf Cabernet Cortis und bei der Rebschule Freytag auf den Laurot zurückgegriffen werden.

Welche Stilrichtungen wurden ausgebaut

Nachdem Vorversuche in 2017 und 2018 zeigten, dass man bei der Hefeauswahl auf die Stämme zurückgreifen kann, die sich bei den Vergleichssorten bewährt haben, lag der Fokus im Jahrgang 2019 auf den Stilrichtungen „**frisch & fruchtig**“ (Normalausbau), „**gehaltvoll**“

(Maischestandzeit, 16 h, 15°C) und „mit Holznote“ (Vergärung mit 0,5 g/L ungetoasteten und 0,5 g/L medium Toast Eichenholzchips). Parallel wurden früh und spät geerntete Trauben der meisten Weißweine in der Variante „frisch-fruchtig“ vinifiziert. Die Vergleichssorten wurden in den Stilen „frisch-fruchtig“ und „gehaltvoll“ ausgebaut.

Bei den roten Sorten variierten die Stile zwischen „fruchtig“ (Maischeerhitzung), „gehaltvoll“ (14 Tage Maischegärung), „tanninbetont“ (10% Saftentzug, 14 Tage Maischegärung) und „mit Holzeinfluss“ (14 Tage Maischegärung mit 0,7 g/L ungetoasteten und 0,7 g/L medium Toast Eichenholzchips). Der Ausbau der roten Vergleichsrebsorten beschränkte sich auf die Stile „fruchtig“ und „gehaltvoll“. Zusätzlich wurde aus den roten Trauben mittels Ganztraubenpressung Rosé-Weine ausgebaut, die in der Vinifikation der Weißweinstilistik „frisch&fruchtig“ folgten.

Nach der Vergärung der Weiß- und Rosé-Weine bei 18°C und nach Abschluss der malolaktischen Gärung der Rotweine wurden die Weine stabilisiert und die Weiß- und Roséweine mit 5 g/L Restsüße abgefüllt, während der Rotwein ganz trocken auf die Flasche gezogen wurden. So konnten aus 2019 insgesamt 49 verschiedene Versuchsweine untersucht werden.

Was sagen die Experten?

Die erste Frage die uns interessierte war die Meinung der Fachleute. So verkosteten 32 Berater der DLRs und 48 Ökowinzer in einem VITIFIT Seminar eine repräsentative Auswahl von 24 Weiß-, Rosé und Weißweinen, ohne die Rebsorten zu kennen. Dabei offenbarte sich aus Tabelle 2, dass bei den Weißweinen, in sämtlichen Vergleichen die PIWI-Weine gleich oder besser abschnitten. Bei den Rotweinen schnitten die PIWI-Weine stets gleich gut ab, mit Ausnahme des leicht böcksernden maischevergorenen Laurots. Dies ist beachtlich, da mit Ausnahme des Cabernet Cortis, alle Rebsorten aus dem gleichen Weinberg stammten und sie alle von demselben Personal unter gleichen Bedingungen vinifiziert wurden.

Tabelle 2: Bessere (+), gleiche (○) oder schlechtere (-) Bewertung der PIWI Weine durch Experten und Konsumenten im Vergleich zu den jeweiligen Standardrebsorten

Weißweine	Calardis bl.		Muscaris		Sauvignac		Cab. blanc	
	Exp.	Kons.	Exp.	Kons.	Exp.	Kons.	Exp.	Kons.
Frühe Lese					○	-	○	-
Standardausbau	+	+	-	○	+	○	○	○
Maischestandzeit	+	+	○	+				
Chips	+	+						
Späte Lese			○	○	+	○		
Vergleichssorte	<i>Riesling</i>		<i>Muskateller</i>		<i>Sauvig. bl.</i>		<i>Sauvig. bl.</i>	

n=120; LSD 95 %

Rotweinsorten	Satin noir		Cab. cortis		Laurot	
	Exp.	Kons.	Exp.	Kons.	Exp.	Kons.
Maischegärung					-	-
Saftentzug			○	-	-	○
Chips	○	○			○	○
Maischeerhitzung	○	+	○	-		
Rosé	○	○	○	○	○	○
Vergleichssorte	<i>Cab. Sauv.</i>		<i>Cab. Sauv.</i>		<i>Merlot</i>	

n=72; Bonferroni 99 %

+	Signifikant besser
○	kein signifikanter Unterschied
-	Signifikant schlecht
	nicht in der Umfrage

Das mag mit den höheren Mostgewichten wie beim Sauvignac oder dem Muscaris begründet werden, aber es traf auch auf den Calardis blanc, Cabernet Blanc, Satin Noir oder Laurot zu, die nicht über den Mostgewichten der Vergleichsrebsorten Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon oder Merlot lagen. Wenn dieses Ergebnis von den Weinen im Markt abweichen

sollte, so liegt das aus unserer Sicht vornehmlich an der längeren Erfahrung, über die Winzer bei den klassischen Rebsorten im Weinbau und dem Weinausbau verfügen, als dies bei den neueren PIWI-Sorten der Fall ist.

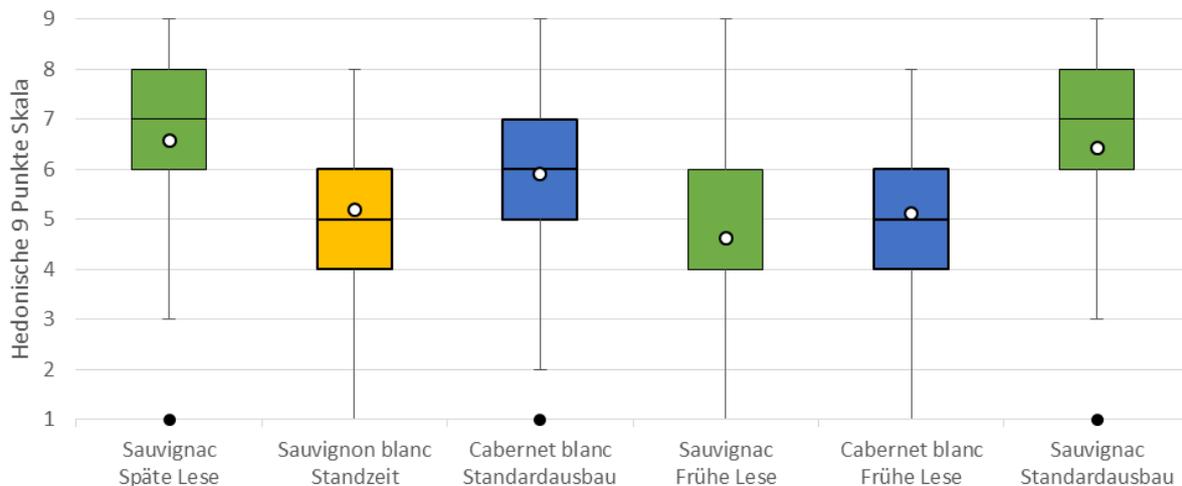


Abbildung 1: Expertenbewertung der Weinen aus der Sauvignon blanc Gruppe (○ Mittelwert, waagerechter Strich Median, gefärbte Kästchen 2. und 3. Quartil, vertikale Striche maximale und minimale Bewertungen, ● Ausreißer)

Was bevorzugen die Verbraucher?

Im Rahmen seiner Masterthesis im MBA Wine, Sustainability & Sales am Weincampus Neustadt befragte Ole Kohlmann 120 deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher zu einer ähnlichen Auswahl an 24 Weinen, die bereits von den Experten beurteilt wurden. Die in 30 ml Schlegelglasflaschen abgefüllten Weiß- und Rotweine wurden den Konsumenten per Post zugesandt. Anhand eines webbasierten Fragebogens beurteilten nun die Tester die Weine Zuhause. Um sicher zu stellen, dass dies mit einem professionellen Weinglas erfolgte, wurde ein von Schott-Zwiesel gesponsertes Sensus-Glas jedem Paket beigelegt. Dieser sogenannte „Home-Use-Test“ gilt als Gold-Standard bei der Verbraucherbefragung, weil die Weine in der gleichen häuslichen Umgebung wie bei dem alltäglichen Weingenuss verkostet werden.

Tabelle 2 verdeutlicht eine ähnliche Tendenz in der Beurteilung durch die 120 Verbraucher im Vergleich mit den 72 Experten, da in 11 Vergleichen die gleiche Einschätzung wie bei den Experten bestand, während bei 10 Vergleichen eine andere Bevorzugung angegeben wurde. Interessant ist, dass sowohl die Weines des Sauvignac als auch des Cabernet blanc aus der frühen Lese mit ihren intensiveren grünen Noten von den Verbrauchern signifikant schlechter bewertet wurden, als der Sauvignon blanc. Die Experten hingegen schien diese intensivere grüne Note nicht zu stören, da hier keine signifikanten Unterschiede vorlagen. Umgekehrt bevorzugten die Verbraucher die intensivere blumige Note des Muscaris nach Maischestandzeit signifikant gegenüber des Muskatellers mit Standzeit, während die Experten keinen Unterschied vermerkten. Im Rotwein erkannten auch die Verbraucher den störenden leichten Bockser im maischevergorenen Laurot und quittierten dies mit niedrigeren Präferenzen gegenüber dem Merlot. Der sehr tanninbetonte und stark adstringierende Cabernet cortis wurde seitens der Verbraucher gegenüber dem Cabernet Sauvignon abgelehnt, während die Experten dies tolerierten. Bei den Rosé-Weinen hingegen schnitten alle PIWI-Weine gleich gut ab wie die Rosé aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

Mit der Verknüpfung der Verbraucherpräferenzen mit den von trainierten Prüfern beurteilten sensorischen Intensitäten der verschiedenen Geruchs- und Geschmacksattribute können nun

wichtige Fragen beantwortet werden. So kann man die sensorischen Eigenschaften der Weine benennen, die zu einer Bevorzugung durch die Verbraucher führen und welche eine Ablehnung hervorrufen. Gleichzeitig wird deutlich, welche der 24 verkosteten Weine in der Gunst der Verbraucher standen und welche nicht.

Bei den Weißweinen trugen hohe Intensitäten in den Attributen Grapefruit, Zitrone, gelbe Früchte und Holz/Vanille zur Bevorzugung bei, während Weine mit saurem Geschmack, hartem Mundgefühl und grüne Noten im Geruch und am Gaumen eher abgelehnt wurden.

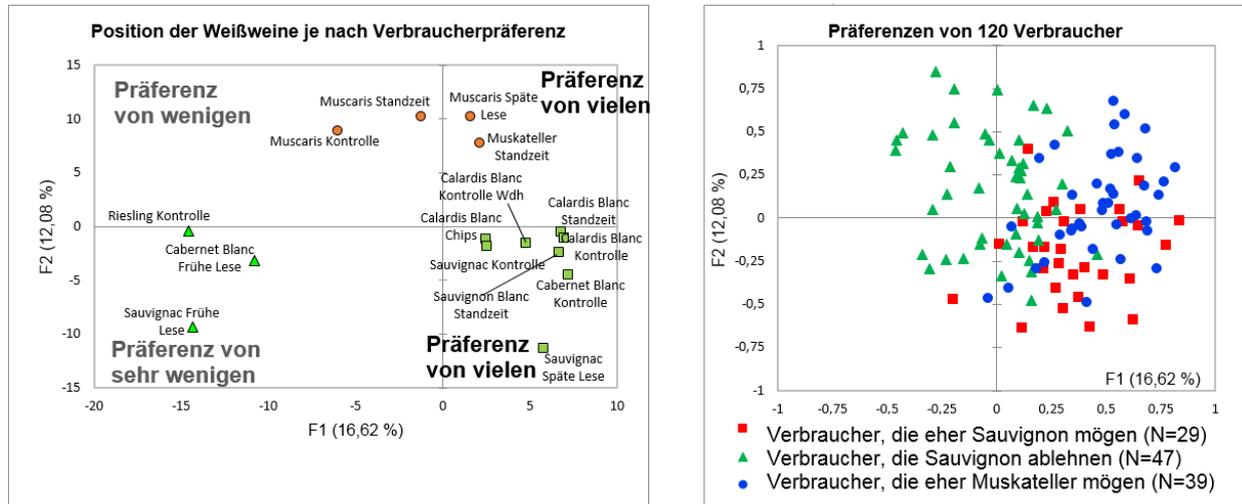


Abbildung 2: Präferenzen von 115 Verbrauchern für Weißweine

Es konnten 3 Verbrauchergruppen identifiziert werden, die zum einen die fruchtige Sauvignac Stilistik (rote Punkte) bevorzugen, zum anderen blumige und gelbfruchtige Weine schätzen (blaue Punkte) und solche, die kräftige Säuren akzeptieren, aber grüne Noten ablehnen.

Bei den Rotweinen sind eine kräftige und tiefröte Farbe sowie Sauerkirsche und dunkle Früchte wie Brombeere, Cassis und Holunder im Geruch gefragt. Zur Ablehnung der Weine führen hingegen grüne Adstringenz, ein austrocknendes Mundgefühl sowie saurer und bitterer Geschmack. Die Betrachtung einer einzelnen Verbrauchergruppe (N=23) zeigt, dass sie die malscheerhitzten Rotweinvarianten bevorzugt, die sich körperreich, leicht süßlich und mit einer durch das Attribut künstliche Frucht beschriebene fruchtige Note präsentieren. Eine andere Gruppe präferiert die würzigen Noten des Eichenholzeinsatzes, die gleichzeitig die Fruchtausprägung der erhitzten Weine kritisch beurteilen. Klar abgelehnt werden die überextrahierten, adstringenten Weine wie der Saftentzug bei Cabernet Cortis oder Merlot. Die Einbindung von Verbraucherpräferenzen und ihre Einschätzungen zu PiWi-Weinen, wird im Laufe des VITIFIT Projektes durch weitergehende Untersuchungen und Studien der Gruppe Szolnoki an der Hochschule Geisenheim University vertieft.

Fazit: In ihrem Qualitätspotenzial sind Weine aus PiWi-Rebsorten auf Augenhöhen mit den Standardrebsorten. Es mangelt aber noch an Erfahrung, wie sie am besten ausgebaut werden sollen. Hier helfen die Verbraucherpräferenzen und die abgeleiteten bevorzugten oder abgelehnten sensorischen Attribute. Es stellt sich für die Zukunft die Frage, ob PIWI-Weine gute sensorische „Kopien“ der Stilistiken der Standardrebsorten sein sollen oder ob sie ein eigenständiges, abweichendes, aber als neu und anderes erkennbares Profil zeigen sollen.

Fragen: Marc Weber/Ulrich Fischer, 06321/671-450/294, marc.weber/ulrich.fischer@dlr.rlp.de