

Sauvignon blanc im Fokus

# Die Strategie zum Erfolg!?

Im folgenden Beitrag von Dr. Matthias Petgen, DLR Rheinland-Pfalz, Abteilung Weinbau und Oenologie, Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz, Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Technik, und Matthias Runkel, Appenheim, sollen verschiedene weinbauliche Strategien aufgezeigt werden, die es ermöglichen, die Sortentypizität der Trendsorte Sauvignon blanc mit ihrem eigenständigen und authentischen Aroma zu verstärken und damit den Anbauerfolg zu garantieren.

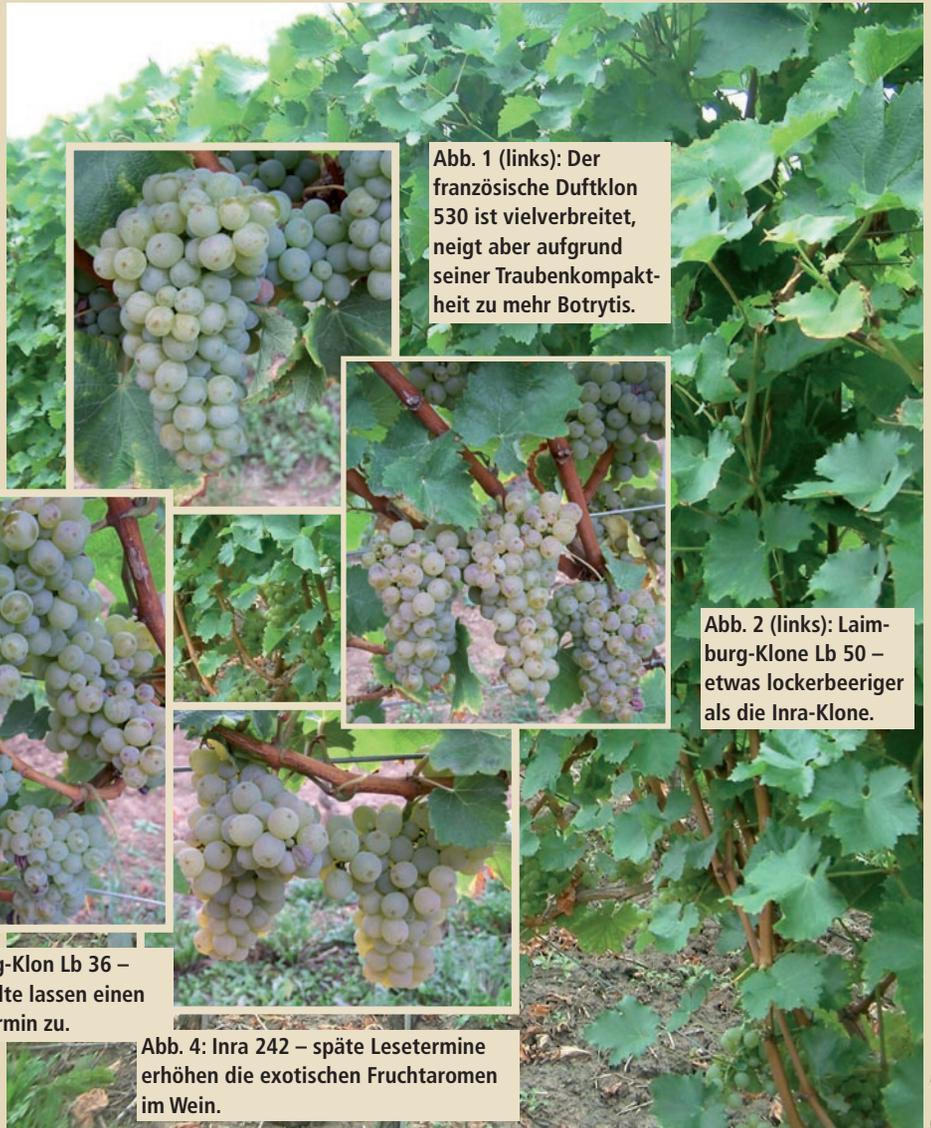


Abb. 1 (links): Der französische Duftklon 530 ist vielverbreitet, neigt aber aufgrund seiner Traubenkompaktheit zu mehr Botrytis.

Abb. 2 (links): Laimburg-Klone Lb 50 – etwas lockerbeeriger als die Inra-Klone.

Abb. 3: Laimburg-Klon Lb 36 – hohe Säuregehalte lassen einen späteren Lesetermin zu.

Abb. 4: Inra 242 – späte Lesetermine erhöhen die exotischen Fruchtaromen im Wein.

Hintergrund: Hohe Wüchsigkeit und in manchen Jahren starke Verrieselungsschäden sind typisch für den Sauvignon blanc.

Fotos: Petgen

Die Rebsorte Sauvignon blanc erfreut sich unter Verbrauchern einer immer größeren Beliebtheit. Während die Sorte weltweit eine große Bedeutung hat, sind die Anbauflächen im Vergleich in Deutschland eher verschwindend gering, wenngleich die Flächenanteile mit Sauvignon blanc in Rheinland-Pfalz bisher stetig zunehmen. Von den in Deutschland mit Sauvignon blanc angebaute 450 ha entfallen 372 auf Rheinland-Pfalz, wobei im Anbaugbiet Pfalz 224 ha im Anbau stehen (Tab. 2). Das sortentypische Aroma eines Sauvignon blancs wird auf zwei Substanzklassen zurückgeführt. Zum einen sind das die Methoxy-pyrazine, die einen typischen Geruch nach Paprika und grünem Pfeffer aufweisen, zum anderen die schwefelhaltigen Verbindungen, die sogenannten Thiole oder Mercaptane. Auch hierbei handelt es sich um

äußerst geruchsaktive Verbindungen, die an Grapefruit, Passionsfrucht und schwarze Johannisbeeren erinnern. Ein deutscher Sauvignon blanc sollte ähnlich hohe Fruchtaromen aufweisen wie beispielsweise die Weine aus Neuseeland, jedoch die grünen Noten sollten verhalten sein (Fischer, U., 2008). Beide Leit aromen werden über weinbauliche und klimatische Einflüsse beeinflusst.

#### Anbaueignung

Die Rebsorte neigt zu einer starken Wüchsigkeit, die auch die hohe Botrytis-anfälligkeit der Trauben erklärt. Daher sollte die Sorte nicht auf zu wüchsigen, tiefgründigen Böden gepflanzt werden. Besser eignen sich leicht erwärmbare, weniger wüchsige und nicht frostgefährdete Standorte. Aufgrund der starken Geiztriebbildung und einer hohen Anzahl von

Wasserschossen müssen Ausbrecharbeiten strikt durchgeführt werden. Eine leicht erhöhte Oidiumanfälligkeit muss beim Rebschutz konsequent berücksichtigt werden. Weiterhin neigt die Sorte stark zu Verrieselungserscheinungen, sodass klimatische Grenzlagen vermieden werden sollten. Als geeignete Unterlagen haben sich SO4 oder Binova erwiesen. Aufgrund der starken Wüchsigkeit der Sorte sind die Unterlagen 125 AA oder 5 BB wegen ihrer starken Wuchskraft sowie der Förderung der Verrieselung ungeeignet. Die Sorte ist aufrecht wachsend und bildet aufgrund der starken Wüchsigkeit viele Geiztriebe. Laut Fox und Schwab (2009) sollte der Stamm nicht so hoch aufgebaut sein, da es durch die bodennahe Traubenzone aufgrund der vorhandenen Bodenwärme während der Blütephase weniger zu Verrieselung

lungen kommt. Die Methoxy-pyrazine sind extrem lichtempfindlich und können durch Maßnahmen wie das Entblättern der Traubenzone stark abgebaut werden. Dieser Effekt hängt allerdings vom Zeitpunkt ab. Je dichter die Laubwand in der Reifephase ist, desto höher liegen die Gehalte der Methoxy-pyrazine. Damit kann der Winzer über die Terminierung der Teilentblätterung maßgeblich beeinflussen, ob der grün-vegetative Sortentypus gewünscht wird oder nicht. Des Weiteren gilt es zu beachten, dass späte Kupferapplikationen im Pflanzenschutz den Gehalt an Thiolen und damit das erwünschte Maracuja-/Cassis-Aroma reduzieren. Ziel in der Wuchskraftregulierung im Weinberg ist es, ein harmonisches Wachstum anzustreben. In der Literatur gibt es dazu teilweise kontroverse Diskussionen. Wasser- und Nährstoffstress kann die exotischen Fruchtaromen reduzieren, während moderater Wasserstress diese fördern kann. Aufgrund der hohen Wüchsigkeit und der daraus resultierenden Fäulnisanfälligkeit sowie der Verrieselungsgefahr sollten moderate Stickstoffgaben angestrebt werden.

#### Auf den richtigen Klon kommt es an

Bis zum jetzigen Zeitpunkt stehen noch keine Klone aus Deutschland zur Verfügung. In Frankreich werden die aromatischen Klone 108 und 316 am häufigsten angebaut. Seit einigen Jahren hat auch das Versuchszentrum in Laimburg (Südtirol) zwei neuere Klone auf den Markt gebracht. Raifer und andere (2004) berichten beim Vergleich der beiden Laimburg-Klone 36 und 50 mit dem französischen Vergleichsklon 242 im Hinblick auf Zuckergehalt von keinen signifikanten Abweichungen, die Gesamtsäuregehalte waren dagegen bei den Laimburg-Klonen höher. Daraus schließen die Autoren eine Eignung beider Klone eher für wärmere Lagen. Aufgrund der starken Wüchsigkeit sollen die Klone nicht in sehr tiefgründigen, nährstoffreichen und feuchten

Tab. 1: Mostparameter [Mostgewicht (°Oe) und Gesamtsäure (g/l)] sowie Erträge (kg/a) bei unterschiedlichen Klone der Rebsorte Sauvignon blanc

Variante	Ertrag (kg/a)	Mostgewicht (°Oe)	GS g/l
Klon 159	97,5	88,0	7,2
Klon 317	100,0	88,0	7,0
Klon 242	102,2	87,0	6,5
Klon 316	100,6	88,0	8,1
Klon Lb 36	102,5	87,0	7,3
Klon Lb 50	112,8	88,0	6,7
Klon 530	96,3	93,0	7,0

Mußbacher Glockenzehnt, Pflanzjahr 2007, (09/2009)

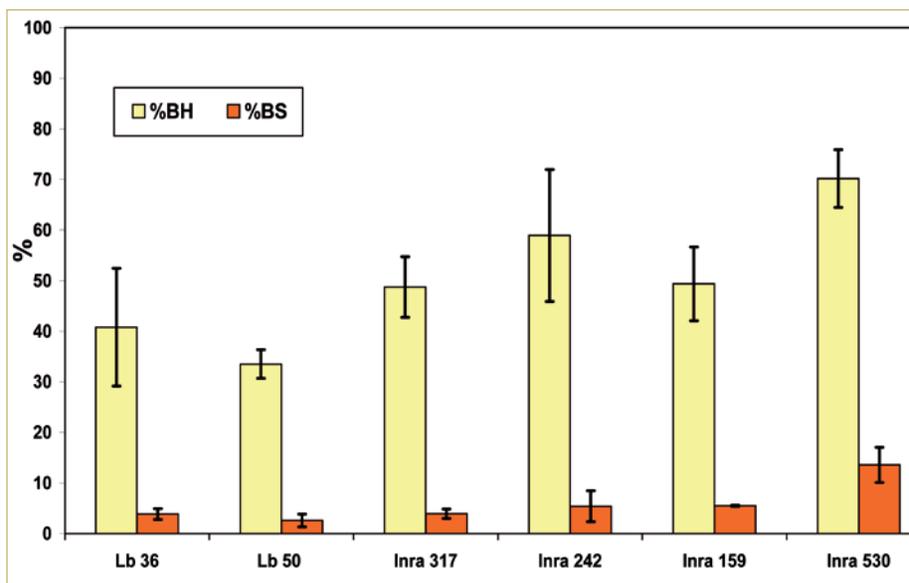


Abb. 5: Botrytisbonitur unterschiedlicher Sauvignon blanc-Klone (% BH und % BS), (Mußbacher Glockenzehnt, 09/2009, n = 3 mit je 100 Trauben).

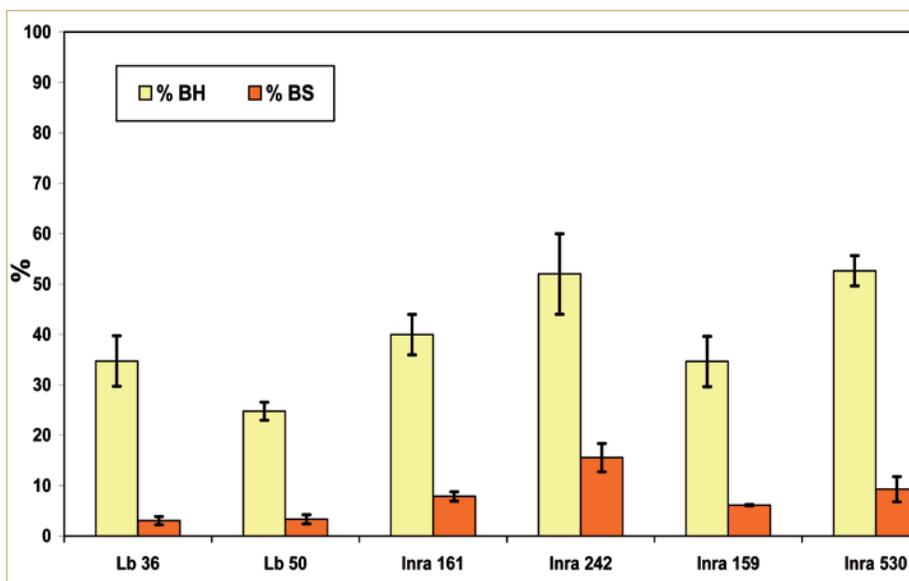


Abb. 6: Botrytisbonitur unterschiedlicher Sauvignon blanc-Klone (% BH und % BS), (Göcklingen, 09/2009, n = 3 mit je 100 Trauben).

Böden gepflanzt werden. Bei den Weinbewertungen wurden die Laimburg-Klone durchweg als sehr sortentypisch eingestuft. Die Fäulnisanfälligkeit wurde als sehr gering bewertet. Dies stimmt mit den durchgeführten Bonituren am DLR Rheinpfalz überein. Im Vergleich zu den französischen Klone Inra 317, Inra 242, Inra 159 und Inra 530 zeigten die Laimburg-Klone 36 und 50 bei der Bonitur im September 2009 die geringste Anfälligkeit gegenüber Botrytis (Abb. 5). Eine Ursache für die geringere Fäulnisanfälligkeit der Trauben ist die etwas stärkere Verrieselungsneigung. Beide Klone zeigten nach Traubenschluss eine geringere Kompaktheit der Trauben im Vergleich zu den französischen Klone. Begleitend zu den Versuchsflächen am DLR Rheinpfalz wurde eine Klonanlage in der Südpfalz bonitiert (Pflanzjahr 2007). Bei den Botrytisbonituren ergab sich die gleiche Ten-

denz wie in Neustadt, das heißt beide Laimburg-Klone zeigten die niedrigsten Befallshäufigkeiten und Befallsstärken (Abb. 6). Die Interpretation der Versuchsergebnisse der Autoren lässt noch keine treffenden Aussagen über die unterschiedlichen Klone zu, da es sich um einjährige Ergebnisse handelt. Über die italienischen Klone (Conegliano) ISV FV F 1, 2, 3, 5 sowie R (Rauschedo) 1, 2 und 3 liegen unter den hier vorhandenen klimatischen Bedingungen praktisch keine Versuchserfahrungen vor. Vor allem der R3-Klon scheint sehr verrieselungsanfällig zu sein und hat kleine Trauben mit einem intensiven Aroma (Schultz und Stoll, 2006).

#### Lesezeitpunkt: Früh oder spät?

Der Aufbau und Abbau der Methoxy-pyrazine in der Rebe hängt stark von klimatischen und weinbaulichen Faktoren ab. In kühlen Kli-

Tab. 2: Bestockte Rebfläche mit Sauvignon blanc und Cabernet blanc<sup>1</sup> der rheinland-pfälzischen Anbaugebiete

Anbauggebiet	ha	%	ha	%
	Sauvignon blanc		Cabernet blanc <sup>1</sup>	
Mittelrhein	0,186	0,05	–	–
Mosel	7,503	2,01	0,569	2,48
Nahe	10,659	2,86	0,803	3,49
Pfalz	224,469	60,22	18,901	82,27
Rheinhessen	129,949	34,89	2,702	11,79
<b>Gesamt</b>	<b>372,760</b>	<b>100,00</b>	<b>22,970</b>	<b>100,00</b>

<sup>1</sup> nur im Versuchsanbau genehmigt

Quelle: EU-Weinbaukartei 2009, LWK Bad Kreuznach

Tab. 3: Einfluss verschiedener Verfahren zur Entblätterung sowie zur Qualitätsoptimierung (<sup>5</sup>bei ES 75; <sup>6</sup>1,5 kg Regalis ES 65) versch. Untersuchungsparameter bei Sauvignon blanc

Variante	Entlaubungs-Intensität (%) <sup>1</sup>	Verrieselungsgrad (%) <sup>2</sup>	Lockerbeerigkeit (g/cm Traubenlänge) <sup>3</sup>	Traubenschädigung (%BS) <sup>4</sup>
Kontrolle	-/-	5,20 [1,56]	10,28 [1,56]	-/-
ES 65 man.	6,06 [2,16]	7,20 [0,93]	9,86 [1,33]	-/-
ES 65 masch.	13,22 [1,25]	7,64 [0,50]	9,71 [0,86]	0,05 [0,008]
ES 75 man.	8,05 [2,79]	7,15 [1,41]	10,18 [0,85]	-/-
ES 75 masch.	7,33 [0,22]	5,88 [0,86]	10,17 [1,39]	1,74 [0,737]
ES 81 man.	6,54 [1,66]	-/-	10,46 [0,75]	-/-
ES 81 masch.	7,11 [0,53]	-/-	10,59 [0,47]	0,58 [0,308]
Halbieren <sup>5</sup>	-/-	-/-	-/-	-/-
Regalis <sup>6</sup>	-/-	19,81 [4,09]	8,89 [1,35]	-/-

(Werte in Klammern zeigen Standardabweichung)

<sup>1</sup>Blattflächenverlust in % auf die Gesamtblattfläche, n=21; <sup>2</sup>es wurden 5 Befallsklassen unterschieden (keine 0%; schwache 0-10%; mittlere 10-25%; starke 25-50%; sehr starke >50%), an ersten beiden basalen Trauben bei ES 75, n=21;<sup>3</sup>Quotient von Traubengewicht zu Traubenlänge in g/cm; n=40; <sup>4</sup>dargestellt ist die Befallsstärke in %, n=21Tab. 4: Einfluss verschiedener Verfahren zur Entblätterung sowie zur Qualitätsoptimierung (<sup>1</sup>bei ES 75; <sup>2</sup>1,5 kg Regalis ES 65) auf Mostgewicht, Ertrag, Säure sowie die Stickstoffgehalte im Most bei der Rebsorte Sauvignon blanc (n=4 mit je 25 Traubenteilen)

Variante	Mostgewicht (°Oe)	Ertrag (kg/a)	Äpfelsäure (g/l)	Weinsäure (g/l)	Aminosticks. (FAN) <sup>1</sup> (mg/l)
Kontrolle	88,4	142,52	5,3	6,0	120,0
ES 65 man.	89,7	110,39	5,6	6,0	127,4
ES 65 masch.	90,8	108,24	5,6	5,9	122,2
ES 75 man.	89,7	107,90	5,6	6,2	121,1
ES 75 masch.	90,4	118,38	5,5	6,2	116,5
ES 81 man.	84,7	135,88	5,7	6,1	117,4
ES 81 masch.	87,8	125,19	5,8	6,2	121,4
Halbieren <sup>1</sup>	93,4	75,61	5,5	5,9	139,8
Regalis <sup>2</sup>	88,7	86,72	5,8	6,0	136,4

09/2008

maten fanden Allen und andere (1993) heraus, dass die Methoxy-pyrazin (IBMB)-Gehalte bei gleichen Mostgewichten wesentlich höher lagen als in wärmeren Regionen. Verschiedene Untersuchungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass die Synthese der Methoxy-pyrazine in der Wachstumsphase nach der Blüte und bis zum Reifebeginn stattfindet. Danach nehmen die Gehalte wieder ab. Eine spätere

Lese reduziert den Gehalt an Methoxy-pyrazinen. Somit stellt der Lesezeitpunkt ein wichtiges Steuerelement der Aromausprägung von Sauvignon blanc dar. Das optimale Reife-fenster für Sauvignon blanc wird mit 85 bis 95° Oe angegeben. Je höher die Mostgewichte ausfallen, desto geringer präsentieren sich die grün-vegetativen Noten und umso alkoholericher und „fetter“ wird der Wein, wodurch

die Sortentypizität verloren geht. In vielen Betrieben hat sich daher die gestaffelte Lese etabliert, um die grünen Noten zu erzielen sowie eine gewisse Fülle und Dichte der Weine zu erreichen. Umgekehrt fördern längere Maischestandzeiten die Extraktion der Methoxy-pyrazine aus der Beerenschale. Vorsicht ist geboten bei zu frühen Leseterminen, da die Säure spitz wirkt und als ein hartes Mundgefühl wahrgenommen wird. Weiterhin kann die UTA-Gefahr ansteigen. Bei späteren Leseterminen verstärken sich die Mercaptoverbindungen, die für die exotischen Aromen wie Maracuja und Grapefruit verantwortlich sind. Überreife Sauvignon blanc-Trauben verlieren wiederum die typische Sortenaromatik. Letztendlich orientiert sich der Lesetermin auch an dem Gesundheitszustand der Trauben, weshalb die Maßnahmen der Gesunderhaltung der Trauben bei dieser Sorte extrem wichtig sind.

#### Cabernet blanc – Piwi schmeckt nach Kiwi

Eine Alternative zum Sauvignon blanc ist die neuere pilzresistente Rebsorte Cabernet blanc (VB 91-26-1), die vom Schweizer Züchter Valentin Blattner stammt. Diese wurde 1991 von Blattner in der Pfalz gezüchtet (Kreuzung aus Cabernet Sauvignon mit einem resistenten Kreuzungspartner). 2004 erfolgte die Anmeldung zum Sortenschutz. Sortenschutzinhaber für Deutschland ist die Rebschule Freytag in Neustadt/Lachen-Speyerdorf. In Rheinland-Pfalz werden bereits knapp 23 ha angebaut, von denen 18 ha in der Pfalz stehen (Tab. 2). Diese weiße Sorte zeigt eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Oidium, Peronospora und Botrytis. Die Traube ist gemischtbeerig, das heißt normalgroße und jungfrüchtige Beeren kommen abwechselnd vor. Weitere Maßnahmen zur Trauben-auflockerung sind nicht erforderlich, da immer lockerbeerige Trauben geerntet werden. Der Wuchs ist sehr kräftig, weshalb die Sorte auch zu Verrieselungen neigt. Die Laubwand ist trotzdem aufgelockert, lediglich Kurztriebe sollten entfernt werden. Der Wein erinnert sehr an einen Sauvignon blanc. In einer vergleichenden deskriptiven Analyse konnte Wolz (2005) zeigen, dass der Cabernet blanc von der Aromatik sehr gut in das Geruchs- und Geschmacksprofil eines Sauvignon blancs passt. Letztendlich ist die Sorte aufgrund ihrer Pilzresistenz auch für Öko-Betriebe interessant.

#### Aktuelle Forschungsergebnisse

Die Sortentypizität beim Sauvignon blanc kann nur erhalten werden, wenn die Traubengesundheit verstärkt wird. Zu dieser Thematik wurde in einer Diplomarbeit, die von der Forschungsanstalt Geisenheim betreut und am DLR Rheinpfalz durchgeführt wurde, untersucht, welchen Einfluss eine maschinelle Ent-

blätterung gegenüber einer manuellen Entblätterung auf Traubengesundheit, Traubenqualität und Weinstilistik bei der Rebsorte Sauvignon blanc hat. Im Versuchsweinberg wurde mittels maschineller Entlaubung (System saugend-zupfend, Fa. Stockmayer, Kirrweiler) sowie manueller Entlaubung an drei Entlaubungsterminen (ES 65, Vollblüte; ES 75, Erbsengröße; Reifebeginn, ES 81) an der sonnenabgewandten Laubseite entblättert. Ergänzend wurde zu den Entlaubungsvarianten eine Variante mit dem Bioregulator Regalis und eine manuelle Traubenausdünnung in Form einer Traubenhalbierung vergleichend hinzugezogen. Es wurden folglich neun Varianten (einschließlich der Kontrolle) unterschieden, jede Variante wurde an 21 Stöcken mit je vier Wiederholungen durchgeführt.

Die Teilentblätterung führt zu einer Veränderung des Mikroklimas in der Traubenzone. Um eine Aussage über entlaubungsbedingte Temperaturunterschiede zu treffen, wurde mit Hilfe von Temperaturloggern in den entblätterten Varianten in der Traubenzone 0,4 bis 0,62° C höhere Temperaturen gemessen

**Abb. 7: Maschinelle Teilentblätterung der Traubenzone zum Stadium Erbsengröße.**



Foto: Petgen

als in der Kontrolle. In den zu Reifebeginn entlaubten Varianten wurden aufgrund der höheren Belichtung die höchsten Durchschnittstemperaturen gemessen.

In der Tabelle 3 sind die Ergebnisse über die Auswirkungen der Entblätterung auf die Entlaubungsintensität, den Verrieselungsgrad, die Traubenkompaktheit sowie Traubenbe-

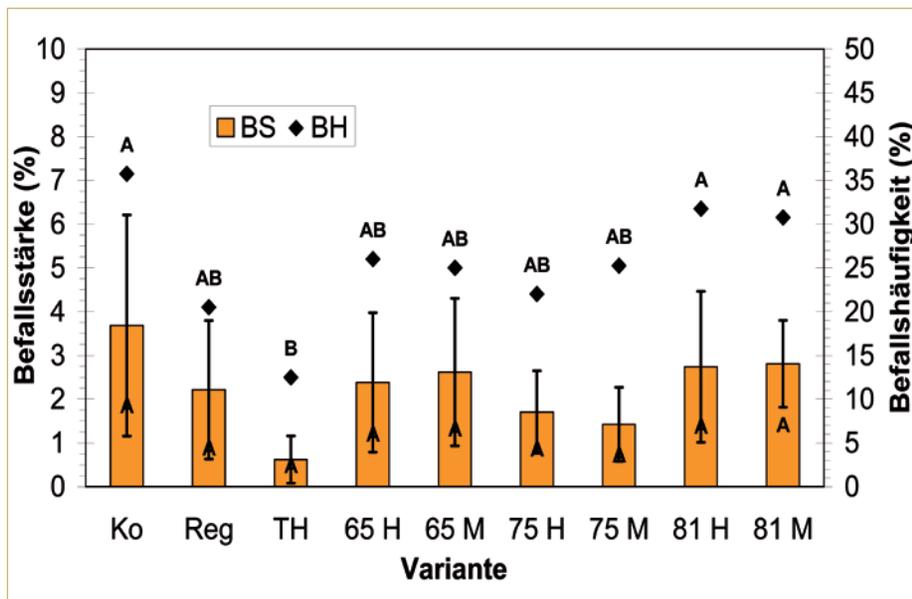


Abb. 8: Einfluss verschiedener Verfahren zur Entblätterung sowie zur Qualitätsoptimierung (bei ES 75; 21,5 kg Regalis ES 65) auf den Botrytisbefall (% BH, % BS) bei der Rebsorte Sauvignon blanc (n=4 mit je 100 Trauben, 09/2008).

schädigungen dargestellt. Um die Entlaubungsintensität zu ermitteln, wurde die Blattzahl der Haupt- und Geiztriebblätter (alle Blätter größer als 3 cm) vor und nach der Behandlung an 21 Stöcken in jeder Variante ermittelt. Es konnten bei der Entlaubungsintensität keine signifikanten Unterschiede zwischen Hand- und maschineller Entlaubung beobachtet werden, wenngleich zum frühen Entblätterungszeitpunkt zwar weniger Blätter entfernt wurden, jedoch der prozentuale Anteil an entfernter Blattfläche höher war als zum späten Zeitpunkt. Dieser Effekt kann dadurch erklärt werden, dass die Laubwand zum frühen Entblätterungszeitpunkt noch nicht komplett ausgebildet war. Die Beschädigungen der „jungen Trauben“ waren aufgrund der schonenden Arbeitsweise des Entlaubers sehr gering. Dabei war die Befallsstärke zum frühen Termin mit nur 0,05 % signifikant am geringsten. Bei den später entlaubten Varianten nahmen die Traubenbeschädigung signifikant zu, wenngleich auf einen niedrigen Niveau. Dies zeigt deutlich, dass die Entblätterungsgeräte nach dem Prinzip „saugend-zupfend“ bis Reifebeginn, ohne nennenswerte Verletzungen zu verursachen, eingesetzt werden können.

Wie erwartet führte die frühe Entblätterung zu einem höheren Verrieselungsgrad. Der höchste Verrieselungsgrad wurde in der Regalis-Variante bonitiert. Um die Lockerbeerigkeit beziehungsweise Traubenkompaktheit festzustellen, wurden pro Variante an 40 Trauben die Länge (cm) und das Gewicht (g) bestimmt. Aus dem Quotient von Traubengewicht und Traubenlänge kann eine Aussage

über die Lockerbeerigkeit beziehungsweise Kompaktheit der Trauben in g/cm getroffen werden. Die in die abgehende Blüte durchgeführten Entblätterungsvarianten führten zu einer verringerten Kompaktheit der Trauben, das heißt einer durch die frühe Entblätterung induzierten Lockerbeerigkeit. Auch hier wurde in der Regalis-Variante der geringste Kompaktheitsgrad der Trauben festgestellt. Bei gleicher Traubenlänge wurden in dieser Variante geringere Traubengewichte festgestellt, welche aus einer etwas geringeren Beerenanzahl pro Traube sowie aus einem stark verringerten Einzelbeerengewicht resultierte. In allen Entblätterungsvarianten war der Botrytisbefall tendenziell niedriger als in der Kontrolle (Abb. 8). Die Traubenhäufung zeigte den niedrigsten Fäulnisbefall. Die durch die frühe Entblätterung induzierte Lockerbeerigkeit führte tendenziell zu gesünderen Trauben als die beiden späteren Entblätterungsmaßnahmen. Die Freistellung der Traubenzone zum Stadium Erbsengröße (ES 75) konnte im Vergleich zu den anderen Entblätterungsvarianten den Botrytisbefall am deutlichsten vermindern. In der Regalis-Variante konnte aufgrund der verringerten Kompaktheit der Trauben ebenfalls ein deutlicher Effekt auf den Befall mit Botrytis dokumentiert werden. Über den gesamten Reifeverlauf war in den zum frühen und mittleren Termin entlaubten Varianten ein tendenziell höheres Mostgewicht als in den zu Reifebeginn entblätterten Varianten und der Kontrolle festzustellen. Der verstärkte Blattzuwachs und damit eine Verbesserung des Blatt-Frucht-Verhältnisses hat die Reife gefördert und erklärt das höhere

Mostgewicht. Dagegen wurden in den zu Reifebeginn entblätterten Varianten entsprechend niedrigere Mostgewichte ermittelt (Abb. 8). Aufgrund der deutlichsten Ertragsreduzierung durch die „Traubenhäufung“ wurde in dieser Variante das höchste Mostgewicht festgestellt. In der Regalis-Variante wurden dagegen trotz verringerter Erträge die Mostgewichte nicht beeinflusst. In den früh entlaubten Varianten wurden die Erträge um 22,5 % (ES 65 manuell) beziehungsweise 24,1 % (ES 65 maschinell) reduziert. Bei einer Kombination eines Regalis-Einsatzes mit einer frühen Teilentblätterung sind weitere massive Ertragsreduzierungen denkbar.

Die deskriptive sensorische Analyse der Versuchssweine wurde am 24.11.2009 sowie am 09.12.2009 am DLR Rheinpfalz durchgeführt. Zur Unterscheidung der Versuchsvarianten wurde ein Triangeltest durchgeführt, der allerdings keine signifikanten Unterschiede zeigte. Bei den Verkostungsergebnissen wurde tendenziell festgestellt, dass in den mittleren und spät entlaubten Varianten das Attribut „grün-vegetativ“ im Vergleich zur Kontrolle weniger ausgeprägt war. Dies deutet auf einen stärkeren ibMP-Abbau durch einen bessere Belichtung der Traubenzone hin. Bei der Methoxyppyrazin-Analyse konnte dagegen in keiner Variante eine vorhandene Konzentration über dem festgelegten Geruchsschwellenwert im Wasser von 2 ng/l ermittelt werden. Somit kann in der vorliegenden Untersuchung keine Aussage getroffen werden, welchen Einfluss die verschiedenen weinbaulichen Maßnahmen auf die Pyrazingehalte haben. Hierzu bedarf es weiterer Untersuchungen. Die vorgestellten weinbaulichen Maßnahmen haben allerdings dazu beigetragen, den Gesundheitszustand der Trauben deutlich zu verbessern. Aufgrund der höheren Anfälligkeit der Rebsorte Sauvignon blanc gegenüber Fäulnisregenern sollten von der Praxis die verschiedenen weinbaulichen Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Trauben genutzt werden, um später das volle oenologische Potenzial dieser Trendsorte zu nutzen.

#### Literatur

- Allen, M.S., Lacey, M.J. (1993): Methoxyppyrazine grape flavour: influence of climate, cultivar and viticulture. *Wein-Wissenschaften* 48, S. 211-213.
- Fox, R. und Schwab, A. (2009): Sauvignon blanc, der Global Player. *Rebe & Wein* 7, S. 16-18.
- Fischer, U. (2008): Stilistik des Sauvignon blanc – Teil 1. *DDW* 15, S. 16-19.
- Schultz, H.R. und Stoll, M. (2006): Aromabeeinflussung und pflanzenbauliche Aspekte bei Sauvignon blanc, Viognier und C. In: Tagungsband der 42. Geisenheimer Weinbau-Tagung, S. 18-25.
- Wolz, S. (2005): Praxistauglichkeit zweier pilzwiderstandsfähiger Rebsorten „VB 912617“ und „VB 912601“ aus weinbaulicher und kernwirtschaftlicher Sicht. *das deutsche weinmagazin* 12, S. 10-14.
- Raifer B., Terleth J., Pedri, U. (2004): Lb 36 und Lb 50, zwei neue Laimburger Klone der Sorte Weißer Sauvignon. *Obstbau Weinbau* 41(2), 48-50