

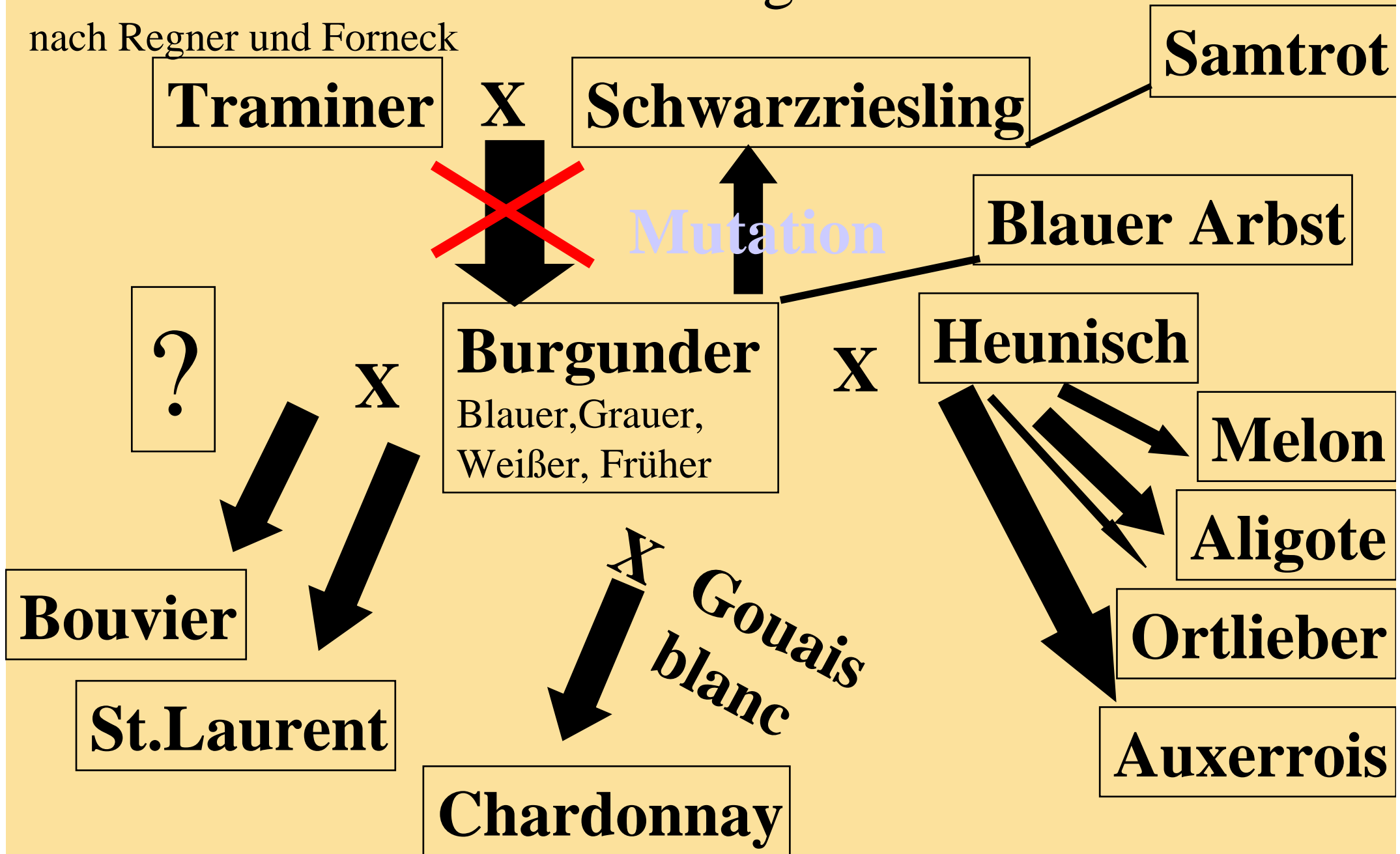
Blauer Spätburgunder Typen und Klone

1. Herkunft des Blauen Spätburgunders, ist alles geklärt?
2. Botrytisproblem und Strategien
3. Klone, was gibt es alles?
4. Probe Teil 1, die vier Geisenheimer Klontypen
5. Probe Teil 2, vier „neue“ Selektionen, Herkunft größtenteils von der Ahr

Weinprobe anlässlich der Mitgliederversammlung des Weinbauversuchsrings
der Ahr in **Dagernova Weinmanufaktur, Dernau** Ahrweg 7
53507 Dernau

Genetische Herkunft der Burgunder

nach Regner und Forneck



2. Botrytisproblem und Strategien



2. Botrytisproblem und Strategien



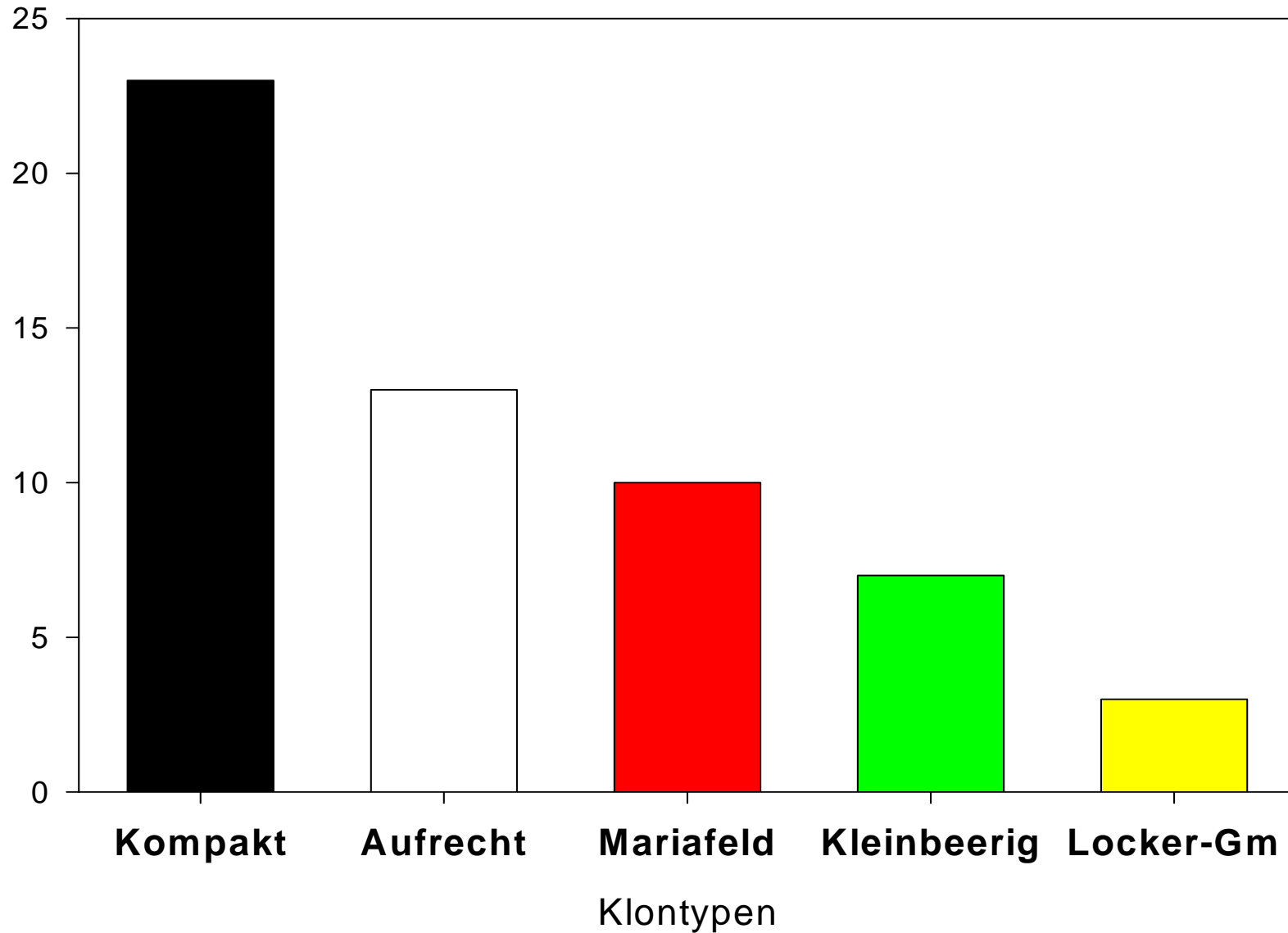
Zwei Wege
- Ein Ziel
(Nach G.K. Hill 2007)

2. Botrytisproblem und Strategien

Botrytis-Befall verschiedener Spätburgunder-Klontypen

(Mittelwert von 10-Jahren)

%-Botrytis



Die Spätburgunderklone (nach M-Porten, DLR Mosel)

„Klontypen“



kompakt

Traube groß (geschultert)

Freiburg:
52-86, 54-102, 52-78
Geisenheim:
18 Gm, 20 Gm
Freund: 5/6
Weis: 70Wm, 82WM
Frank:
105, 105 Classic, 106
F-Charisma 3, 5
Frankreich: 165,
292, 667, 683, 828
Schweiz:
10-5 Meier-Würlingen
2-45 Wädenswil (Auer)
9/18 Changins
(Pinot Cortalloid)
Italien:
Laimburg: L64, L69
St. Michele: SMA185
SMA, 191, SMA201

Traube klein

Freiburg:
Fr 10, Fr 11
19er Gruppe
Frankreich:
115, 112, 113,
777, 667
Frank:
Frank-Pinot
Ahrweiler:
AW 6-38

Traube indifferent

Frank:
105 S
nicht jedes
Jahr kompakt
in manchen
Jahren auch
lockerbeeriger

lockerbeerig

M-Typen

Eigenschaften:
-hohe Erträge
-geringer
Botrytisbefall
-Sauerkirsch-
aromen
Weinsberg: We..
M1
M 847, M898,
M242, M819
Freiburg:
12 L, 13 L
Auer:
2107
Steinmann:
St 173

Gm-Typen

Eigenschaften:
-weniger Säure
-mehr
Spb.Aroma
-etwas geringere
Erträge
-weniger
Botrytis als
M-Typen
Geisenheim:
1-X Gm
1-1 Gm, 1-3 Gm,
1-6 Gm, 1-9 Gm,

aufrecht-wachsend

Eigenschaften
-aufrechter
Wuchs
-weniger
Botrytis
fast Niveau
von M-Typen
Kompakt
Frankreich: 583
Geisenheim:
2-6 Gm, 2-2 Gm
2-9 Gm
Freiburg:
17er-Gruppe
FR 1701 bis FR 1708
Etwas locker
Freiburg:
16er Gruppe
FR 1601 bis FR 1605

Kleinbeerig
(mischbeerig)

Eigenschaften
kleine Beeren
im Wechsel mit
großen Beeren
Folge:
-mehr Farb-
ausbeute
-mehr Aroma-
ausbeute
-geringere Erträge
Aromatischer Typ
Geisenheim:
20-13 Gm, 20-19 Gm
20-16 Gm, 20-20 Gm
20-26 Gm, 20-27 Gm
Freiburg:
18er Gruppe
FR 1801 bis FR 1803
neutraler Typ
Freiburg: 14er Gruppe
FR 1401 bis FR 1406

Klontypen Geisenheim

Bl. Spätburgunderklonen-Versuch in Trier-Avelsbach

Gemarkung: Kürenz
Einzellage: Avelsbacher Hammerstein
Bodenart: Devonschieferverwitterung,
schwachgründig
Unterlage: Börner
Pflanzjahr: 1999
Zeilenabstand: 2,00 m
Stockabstand: 1,10 m
Standraum: 2,20 m²
Erziehungsart: Drahtrahmen
Exposition: SSW
Inklination: 45%
Höhe ü. NN: 225 m
Höhe ü. Talgrund 45 m



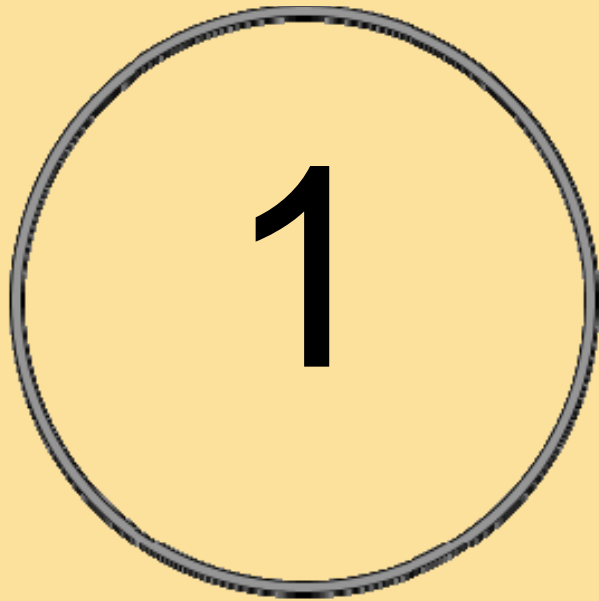
Bl. Spätburgunderklonen-Versuch in Trier-Avelsbach

Gemarkung: Kürenz	Zeilenabstand: 2,00 m
Flur: 9	Stockabstand: 1,10 m
Parzelle: 4/31	Standraum: 2,20 m ²
Großlage: Römerlay	Erziehungsart: Drahtrahmen
Einzellage: Hammerstein	Exposition: SSW
Bodenart: Devonschieferverwitterung, schwachgründig	Inklination: 45%
Unterlage: Börner	Höhe üb. NN: 225 m
Pflanzjahr: 1999	Höhe üb. Talgrund 45 m

Versuch 13 (Unterlagen-Prüfanlage)

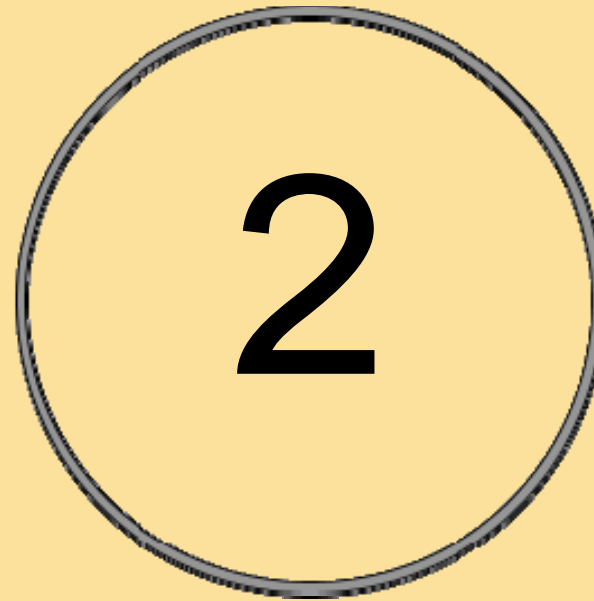
Klon Gm 20-13										Klon Gm 2-9										Klon Gm 1-11								Gm 20			
kleinbeerig										aufrehtwachsend										lockerbeerig								klassisch			
10 Reihen										10 Reihen										8 Reihen								2 Reih.			
Reih	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3

Weinbaudomäne Avelsbach (Trier)



Gm 20 (kompakt)

Alkohol 109 g/l
Ges.säure 4,0 g/l
Restzucker 2,1 g/l



Gm 1-11 (locker)

Alkohol 108 g/l
Ges.säure 4,3 g/l
Restzucker 2,3 g/l

Nr. 1: 2009er Spätburgunder Gm 20 **Kompakt**
Avelsbacher Hammerstein Trocken

Most: Ertrag 108 kg/a, Mostgewicht 92° Oe, Säure 10,1g/l

Wein: 109 g/l Alkohol, 4,0g/l Säure, 2,1 g/l Zucker



Nase: klare
Weichselkirsche,
Waldfrüchte im
Hintergrund, überlagert
von Phenolen

Geschmack: Frucht
erkennbar, mit leichtem
Diacethyl

Farbe: feines Rot, ganz
leichter Braunrand

Nr. 2: 2009er Spätburgunder GM 1-11 **Locker**

Avelsbacher Hammerstein Trocken,

Most: Ertrag 65 kg/a, Mostgewicht 95° Oe, Mostsäure 8,1g/l

Wein: 107,8 Alk. g/l, 4,3 g/l Säure, 2,3 g/l Zucker



Nase: klare Weichselkirsche, Waldfrüchte werden deutlicher, wirkt dichter, etwas alkohollastig

Geschmack: runder als der Vorgänger, auch nachhaltiger, ein wenig Glycerinsüße, dadurch weich, samtig

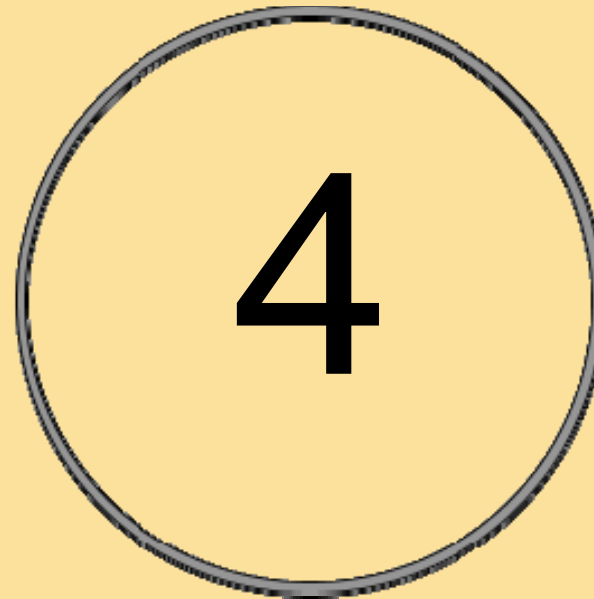
Farbe: tiefes Rot mit leicht lila Reflexen

Weinbaudomäne Avelsbach (Trier)



Gm 20-13 (kleinb.)

Alkohol 106 g/l
Ges.säure 4,3 g/l
Restzucker 2,3 g/l



Gm 2-9 (aufrecht)

Alkohol 107 g/l
Ges.säure 4,3 g/l
Restzucker 1,7 g/l

Nr. 3 2009er Spätburgunder GM 20-13 **kleinbeerig**
Avelsbacher Hammerstein Trocken

Most: Ertrag 67 kg/a, 99° Oechsle, 8,6 g/l Säure

Wein: 107 g/l Alk., 4,3 g/l Säure, 2,3 g/l Zucker



Nase: lange Schwenken....., dieser Wein braucht etwas länger um sich zu öffnen: samtig dicht, alkoholgeschwängerte Weichselkirsche, aber auch eine grüne Brennesselnote

Geschmack: harmonisch, gegenüber dem Vorgänger schwächer, Glycerin und Alkohol geben ihm aber gewisse Nachhaltigkeit

Farbe: feines Baccararosenrot, optimale Farbe

Nr. 4 2009er Spätburgunder GM 2-9 **aufrehtwachsend**
Avelsbacher Hammerstein Trocken,
Most: Ertrag 135 kg/a, 85° Oechsle, 10,2 g/l Säure
Wein: 106,6 Alk. g/l, 4,3 g/l Säure, 1,7 g/l Zucker



Nase: unreifere Phenole in der Nase, Frucht und Leitaroma nur schwach im Hintergrund

Geschmack: Belegung durch pelzige Phenole, die unreifen Phenole wirken bis zum Abgang, gegenüber den Vorgängern deutlich abfallend

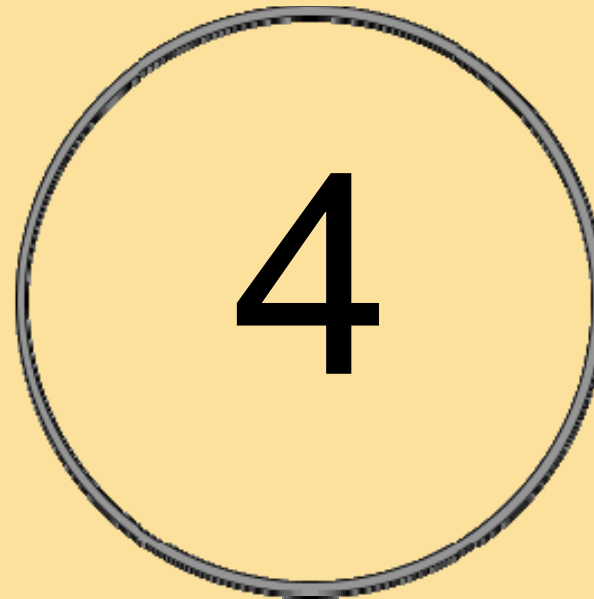
Farbe: einfaches Rot, nicht so dicht

Weinbaudomäne Avelsbach (Trier)



Gm 20-13 (kleinb.)

Alkohol 106 g/l
Ges.säure 4,3 g/l
Restzucker 2,3 g/l



Gm 2-9 (aufrecht)

Alkohol 107 g/l
Ges.säure 4,3 g/l
Restzucker 1,7 g/l

Probe Teil 2, vier „neue“ Selektionen

Blauer Spätburgunder Klonenaufbau

<u>Versuchsbetrieb:</u>	Institut Viti - Vinicole Remich / Luxemburg Telefon: 00352-23-612-218 (S. Fischer)
<u>Versuchsträger:</u>	Kooperation Institut Viti-Vinicole, Remich, DLR Mosel, Bernkastel-Kues
<u>Versuchsansteller:</u>	DLR Mosel 54470 Bernkastel-Kues, Görresstraße 10

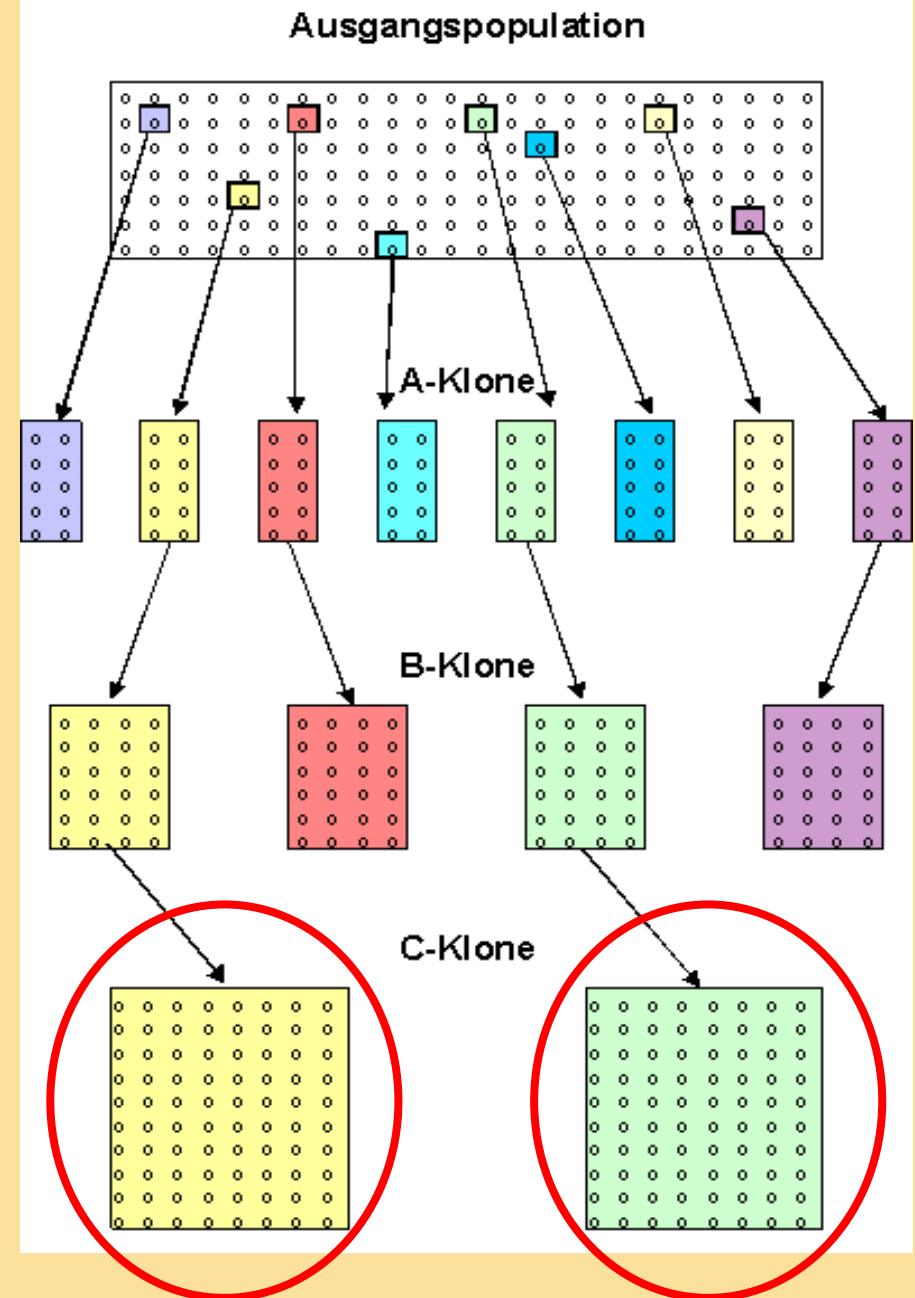
<u>Pflanztermin:</u>	April 2006
<u>Standort:</u>	Gemarkung: Remich Lage: 10 Morgen Flur: Remi B Parzelle: 3612/6190 Boden: Keuper Exposition: S-O Inklination: 5% Höhe über NN: 200 Fläche: 2400 m ² Unterlage: Börner
<u>Kulturart:</u>	Reihenbreite: 2 Stockabstand: 1,2 Standraum: 2,4 Stammhöhe: 0,8 Erziehung: Halbbogen
	Anlagemethode: Reihen Varianten: N = 27
	Pflanzen je Klon: N = div. Wiederholungen: N = 1-2 Pflanzen je
	Parzellenzahl: N = 27 Gesamtstöcke: N = 726



Probe Teil 2, vier „neue“ Selektionen

Zeitbedarf	Zuchtstufe
1. -5. Jahr	Ausgangspopulation - Selektion von Einzelstöcken (1) auf verschiedenen Standorten (auch überregional) - Test auf Krankheiten (z.B. Virosen) (2) - Einzelstockvermehrung (getrennte Veredelung)
6. - 11. Jahr	A-Klone (mind. 3 Ertragsjahre) - Beobachtung von Merkmalsausprägungen (3) - Prüfung der Leistungseigenschaften (4) - eventuell Prüfung der Weinqualität - Weitervermehrung gesunder, vitaler Stöcke der besten Kleinklone
12. - 17. Jahr	B-Klone (mind. 3 Ertragsjahre) - Prüfung der Leistungseigenschaften mit Wiederholungen auf verschiedenen Standorten - Prüfung der Weinqualität - Weitervermehrung gesunder, vitaler Stöcke der besten Kleinklone
18. - 23. Jahr	C-Klone (mind. 3 Ertragsjahre) - Beobachtung von Merkmalsausprägungen (3) - Erneute Prüfung der Leistungseigenschaften mit Wiederholungen auf verschiedenen Standorten - Prüfung der Weinqualität
ab 24. Jahr	Prüfung und Registrierung beim Bundessortenamt - Test auf Viruskrankheiten ? Vorstufenpflanzgut - Erstellung von Vermehrungsanlagen auf Böden, die frei sind von virusübertragenden Nematoden ? Erhaltungszüchtung - Selektion gegen Abbauerscheinungen
(1) Kriterien:	Wuchs, Ertrag, Gesundheit, Trauben- und Beereigenschaften
(2) Tests:	jeweils beim Übergang in die nächste Zuchtstufe
(3) Merkmale:	Austrieb, Wuchs, Geiztrieb Bildung; Blühverlauf, Trauben- und Beereigenschaften, Krankheitsanfälligkeit, Holzreife - "Schwachstellen" einer Sorte sollen eliminiert werden
(4) Daten:	Ertrag, Mostgewicht, Mostsäure und pH-Wert

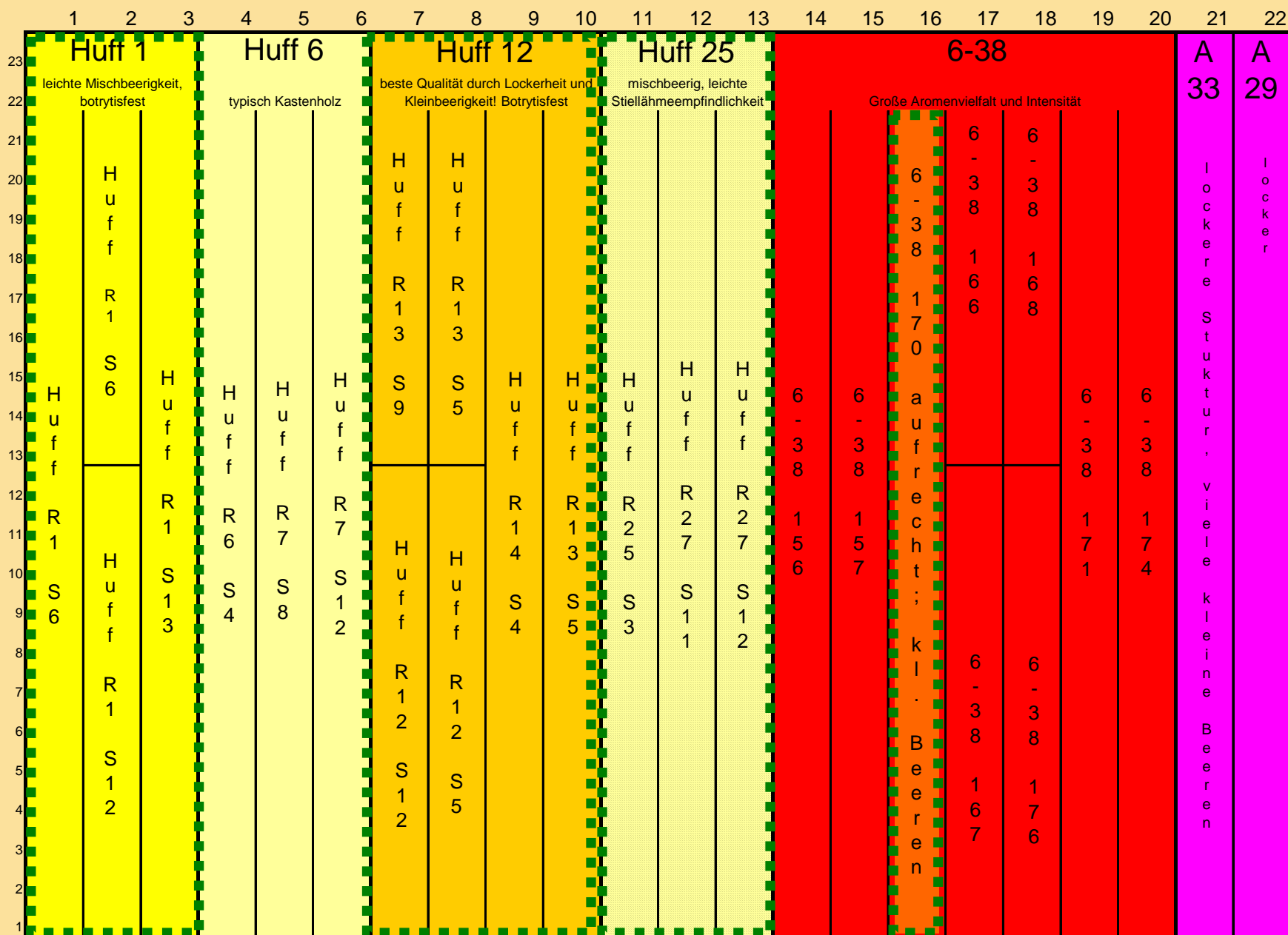
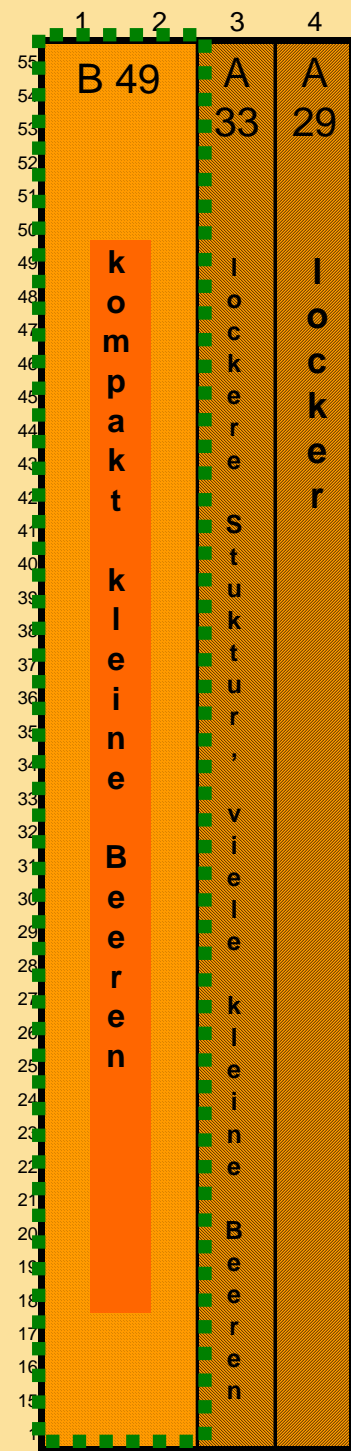
Schema der Klonenzüchtung



Erhaltungszüchter gesucht!

Probe Teil 2, vier „neue“ Selektionen

Blauer Spätburgunder Klonenaufbau

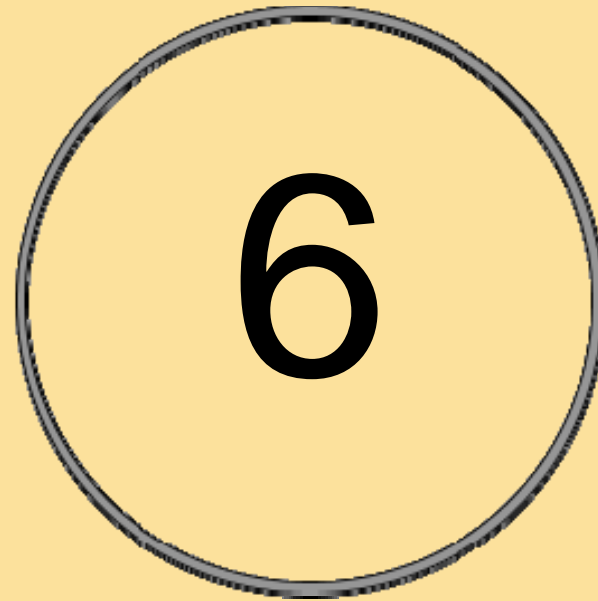


Institut Viti-Vinicole Remich



Huff 1 (mischbeerig)

Alkohol 109 g/l
Restzucker 2,2 g/l
Ges.säure 4,6 g/l



Huff 12 (locker, klein)

Alkohol 106 g/l
Restzucker 2,4 g/l
Ges.säure 4,2 g/l

Nr. 5: 2009er Spätburgunder Huff 1 teilweise **mischbeerig**
Remich Klonenvergleichsanlage, Trocken

Most: Ertrag 109 kg/a, Mostgewicht 95°Oe, Mostsäure 10,2g/l

Wein: 109 g/l Alkohol, 4,6 g/l Säure, Zucker 2,2 g/l

Nase: leichtes Aroma von Himbeeren und roten Früchten, Leitaroma Weichselkirsche tritt in den Hintergrund, der Wein ist wahrscheinlich durch den Standort mit Kalkboden schon etwas weicher, Phenolik gut eingebunden

Geschmack: hier treten die Phenole stärker hervor, Als Kontrast zur Nase weniger harmonisch, er wirkt scharf, verschlossen und ist im Nachhall nicht positiv

Farbe: feines Spätburgunderrot mit ganz leichten lila Andeutungen

Nr. 6: 2009er Spätburgunder Huff 12 **locker und kleine Beeren**

Remich Klonenvergleichsanlage, Trocken

Most: Ertrag 86 kg/a, 95° Oechsle, Mostsäure 10,4g/l

Wein: 106,2 Alk. g/l, 4,2 g/l Säure, 2,4 g/l Zucker

Nase: angedeutetes Leitaroma von Weichselkirschen, es wirkt alkoholisch, in Glycerin eingebunden, leicht oxidativ, dadurch ist das Aroma weit in den Hintergrund gedrängt

Geschmack: harmonisch, Glycerinsüße auf der Zunge, der kräftige Alkohol ist gut eingebunden, feiner Nachhall

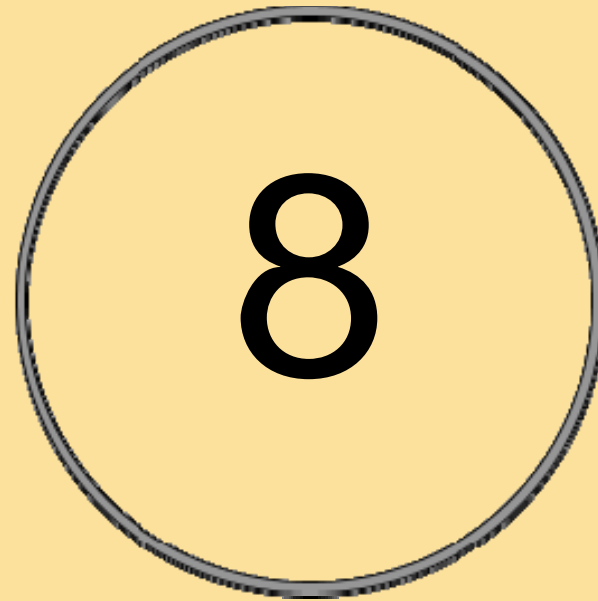
Farbe: dichtes feines Rot, mit wenig Lila

Weinbaudomäne Avelsbach (Trier)



Huff 25 (mischbeerig)

Alkohol 102 g/l
Restzucker 1,8 g/l
Ges.säure 4,5 g/l



B 49 (kleinbeerig-kompakt)

Alkohol 108 g/l
Restzucker 2,2 g/l
Ges.säure 4,2 g/l

Nr. 7: 2009er Spätburgunder Huff 25 **mischbeerig**

Remich Klonenvergleichsanlage, Trocken

Most: Ertrag 83 kg/a, 95° Oechsle, 11,0 g/l Säure

Wein: 102 g/l Alk., 4,5 g/l Säure, 1,8 g/l Zucker

Nase: dumpf alkoholisch, phenolisch, scharf, Leitaromen vom Spätburgunder stark unterdrückt und weit im Hintergrund

Geschmack: anfangs rund, nicht phenolisch, etwas Säure, bittere Kakaonote im Angang

Farbe: dichtes Rot, etwas mehr Lila

Nr. 8: 2009er Spätburgunder B 49 **kleinbeerig Kompakt**

Herkunft: Französische-Obermosel (Typ 777)

Remich Klonenvergleichsanlage, Trocken

Most: Ertrag 64kg/a, 100° Oechsle, 7,9 g/l Säure

Wein: 107,8 Alk. g/l, 4,2 g/l Säure, 2,2 g/l Zucker

Nase: dumpf-stickige Nase, die mit zunehmenden Luftkontakt zurücktritt, dann kommen die leichten Waldfruchtnoten hervor

Geschmack: rund, weich, harmonisch, dicht, mit feinem Abgang, leichte Glycerinsüße angedeutet, reife Tannine

Farbe: tiefes Rot mit starken Lila-Einschlägen

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!