

Untersuchungen während des Jahrgangs 1928 über die wirtschaftliche Bedeutung verschiedener Edelsorten in unserem Weinbaugebiet.

Parallel mit den Untersuchungen über den Einfluß der Unterlagen auf Wachstum, Ertrag und Güte der Ernten, — die Ergebnisse des Jahres 1928 wurden kürzlich in der „Weinzeitung“ veröffentlicht, — wird die Bestimmung des Anbauwertes verschiedener in den Versuchsweinbergen in Ertrag stehender Edelsorten durchgeführt. Es handelt sich eben darum, einwandfrei festzustellen, ob die neu angebauten Sorten in Bezug auf Ertrag und Qualität mit dem Elbling konkurrieren können. Daneben bleibt auch zu untersuchen, ob und inwiefern ihre Kultur schwieriger ist als die des Elblings, die ja allen Winzern in ihren großen Jügen bekannt sein dürfte. Wichtig ist zudem das unterschiedliche Verhalten der einzelnen Sorten gegen *Peronospora*, *Oidium*, Graufäule und gegen verschiedene Tiereschädlinge, worunter hauptsächlich der Heu- und Sauerwurm in Frage kommt. Da der Elbling sowohl zu Wormeldingen, als auch zu Grevenmacher in gepfropftem Zustand neben den zu untersuchenden Sorten anzutreffen ist, so ist das Prinzip der Gleichwertigkeit der Versuchsbedingungen gewahrt und es ist zu erwarten, daß die Resultate unserer Untersuchungen zur Klärung der Sortenfrage in unserm Weinbaugebiet beitragen werden.

Von neu eingeführten Sorten sind zu Grevenmacher und zu Wormeldingen vertreten: Pinot blanc, Agerrois blanc, Offonelmuskat, Manhardttraube, Orangetraube, Malvasia, Riesling × Sylvaner, Kokonlu, Traminer. Die Beobachtungen werden auch auf andere einheimische Sorten, worunter Riesling, Sylvaner, Ruländer ausgedehnt. Diesen Sorten steht der Elbling, die Quantitätsorte unseres Weinbaugebietes gegenüber.

Die Mehrzahl der neuen Sorten hat nicht die gleich gute Anpassung an den Boden wie der Elbling. Bei ihrer Anpflanzung muß man mehr als bisher die Standortsfrage studieren und eine bestimmte Sorte nur strikt in den ihr zusagenden Boden bringen; andernfalls sind von vorneherein Mißerfolge zu gewärtigen. Im allgemeinen besteht bei den meisten Sorten auch nicht die gleiche Anspruchslosigkeit gegenüber der Düngung wie beim Elbling; ihre Dauerhaftigkeit ist vielfach geringer, wie dies ja am Traminer, der schon nach spätestens 30 Jahren abgewirtschaftet ist, zu sehen ist. Manche Sorten haben größere Pilzempfindlichkeit, andere wieder verursachen infolge stärkerer Geiztrieb Bildung mehr Arbeit im Sommer. Gegen all diese Nachteile kann man ankämpfen. Was die Standortsfrage angeht, so ist wohl niemand mehr berufen als die Weinbaustation, um den Winzern die gewünschten Aufschlüsse zu erteilen. Die physikalische Bodenanalyse erlaubt es in der Regel, über das Fortkommen einer Sorte in einem bestimmten Boden wertvolle Gutachten abzugeben. Die richtige Weinbergdüngung ist eine Notwendigkeit beim intensiven Weinbau; sie ist in der Regel so bemessen, daß auch die anspruchsvollsten Sorten in ihrem Nährstoffbedürfnis zufrieden gestellt werden. Dasselbe darf man von der Schädlingsbekämpfung sagen. Was die *Peronospora* z. B. angeht, so mag erwähnt werden, daß man mit einer dreifachen richtigen Spritzung sowohl den Elbling als auch den viel empfindlicheren Pinot praktisch schützen kann. Der Winzer soll bei der Schädlingsbekämpfung unabhängig von der Sorte lieber etwas zu viel tun als zu wenig. Endlich bleibt Stellung zur Kurzlebigkeit verschiedener Sorten zu nehmen. Auch hier kommt die Praxis immer mehr zur Einsicht, daß man sogar beim Elbling mit allzu alten Stöcken nicht leistungsfähig bleibt und ein systematisches Umpflanzen nach einer 30- bis 50jährigen Periode sich aufdrängt. Seit Einführung des Pfropfens kommt man auch in Weinbergen mit reinem Elblingssaß nicht an dieser Notwendigkeit vorbei.

Der physiologischen Unterlegenheit einiger neuerer

Sorten gegenüber dem Elbling kann also wie vorstehend angedeutet, abgeholfen werden. Die Heilmittel sind: Auswahl der Sorten unter genauer Beachtung der Standortbedingungen; periodische Erneuerung abgelebter Weinberge; zeitgemäße Düngung und Schädlingsbekämpfung. Was uns aber bei der Beurteilung des wirtschaftlichen Wertes der Sorten an erster Stelle maßgebend sein muß, ist die Feststellung der Durchschnittserträge, des Zucker- und Säuregehaltes der Moste, der analytischen und organoleptischen Merkmale des fertigen Weines. Wie im Obstbau, so macht sich auch im Weinbau die Tendenz geltend, die Zahl der anzubauenden Sorten möglichst einzuschränken. Für uns ist dieses Bedürfnis weniger vorhanden als für Gebiete, die 10 bis 12 Sorten nebeneinander anpflanzen, wie dies im Elsaß und auch in Baden der Fall ist. Bei uns trifft man zur Stunde immer noch 90 Prozent Elbling an, der Rest teilt sich zwischen Riesling und Sylvaner. Es stellt sich die Frage, ob man nicht etwa diese oder jene interessante Sorte heranziehen und den Elbling etwas zurückdrängen könnte. Tatsächlich hat es uns bisher immer an Verschnittsorten für unsere meist zu harten Weine gefehlt. Von diesem Standpunkt aus verdienen einige Sorten, deren Weine, obwohl etwas abwärts vom Moselcharakter, beim Verschnitt gute Dienste leisten, besondere Beachtung.

In nachstehenden Tabellen geben wir einen Überblick über die wichtigsten Produktions- und Qualitätsmerkmale der bisher in Ertrag stehende Sorten.

A) Versuchsweinberg Grevenmacher.

Sorte	Stoch- ertrag	Dechse	Säure	Eigenarten des Weines
Elbling	1276 gr	66 ^o	11,0 ^o on	Baut sich gut aus; erfordert Trockenzuderung und Verschnitt. Rein Moselcharakter, aber wertvoll als Verschnitt; beachtenswert sind die etwas höhere Produktion, der weit größere Zucker- und geringere Säuregehalt als beim Elbling.
Auxerrois	1300 „	77	7,5	Selbständiger Wein; aber auch vorzüglich im Verschnitt mit Riesling.
Pinot blanc	1294 „	79	11,8	Selbständig; kann mit Auxerrois und Pinot verschnitten werden. Vortrefflicher Verschnittwein für Auxerrois und Pinot.
Ruländer XSB	1120 „	84	10,9	Wegen der rötlichen Färbung der Trauben und wegen anderer Nachteile hat die Sorte keinen Anbauwert als Weintraube.
Muslateller	975 „	68	6,5	Allein bei uns nicht selbständig; wogegen aber hervorragender Verschnitt für Riesling.
Malvasia	900 „	77	9,4	Noch unbekannt, weil die Sorte noch nicht ertragsfähig war.
Sylvaner	1100 „	75	9,5	Geringer Anbauwert, weil Ertrag ungenügend.
Manhard (erst im 3. Pflanzjahr)	576 „	83	9,6	Selbständiger Wein; Ertrag der Parzelle noch zu gering, um besondere Bewertung zu gestatten.
Orangetraube	467 „	77	10,8	

Von oben erwähnten Sorten stehen nur die vier ersten in vollem Ertrag, alle andern kamen erst 1928 erstmalig zum Frucht-Anschnitt. Die geernteten Most-

mengen waren natürlich nicht derart, daß wir besondere Untersuchungen hierüber im Keller anstellen konnten. Im weiteren Verlauf der Untersuchungen wird es erst möglich sein, die Eigenarten der verschiedenen Sorten zu überprüfen. Erwähnung verdient aber noch die Tatsache,

daß Auxerrois bei leicht höherem Ertrag Moste lieferte, die 11 Grad Dechse mehr wogen und 3,5 Promille Säure weniger aufwiesen als der unter ähnlichen Bedingungen gereifte Elbling; daß Pinot blanc denselben Stockertrag hatte wie Elbling, aber qualitativ 13 Grad Dechse mehr ergab;

daß Ruländer wohl 150 Gramm pro Stock weniger ergab, dabei aber im Zuckergehalt um rund 18 Grad Dechse höher lag als Elbling.

B) Versuchsweinberg Wormeldingen.

Elbling	2057 gr	56 ^o	10,0 ^o /100	Ueberproduktion; dünner, alkohol- armer, wässriger Wein.
Pinot blanc	1803	78,2	9,3	Ertrag und Qualität sehr befriedigend.
Auxerrois	1795	68	6,7	Verschnittwein.
„ (Nord.)	1314	75,5	5,6	Verschnittwein.
Kotoulu	1443	74	12,3	Der Wein ist der Art nach dem Riesling verwandt.
Rieslingx1616	1312	70	12,5	Typ des Moselweincharakters
Sylvaner	1109	62	8	Verschnittwein; hat hier weit weniger befr. als zu Grevenmacher.
Traminer	890	76,5	7,4	Beachtenswert wegen der ausgezeichneten Qualität; Ertrag 1928 immerhin befriedigend.

In dieser Versuchsreihe lieferte Elbling wohl den höchsten Ertrag, dafür aber auch umgekehrt die weit-
aus geringste Qualität. Auch hier haben einzelne neuere Sorten bei sehr anständigen Erträgen in qualitativer Hinsicht den Elbling weit überflügelt. Die Versuche werden etwa zehn Jahre lang verfolgt, damit das Durchschnittsbild von den Einflüssen zufälliger Schwankungen möglichst gereinigt werde. Verschiedentlich konnten wir uns dahin äußern, daß die natürliche Hebung der Qualität unserer Moselweine im Verschnitt zu suchen ist. Dies begründeten wir dahin, daß selbst der ausgesprochenste Qualitätsweinbau in unserm bald kühleren, bald wärmeren Klima nur sehr ungleichwertige Erzeugnisse von Jahr zu Jahr auf den Markt bringen könnte. Die Korrektur dieser Anomalie erreichen wir durch zweckmäßigen Verschnitt. Im Verfolg dieser Idee kommt man zum Schluß, daß in der Hauptsache einige wenige, den Grundton unserer Weine erstellende Sorten angebaut und daneben in einem gewissen Verhältnis Verschnittsorten zur Egalisierung der aus ersteren gewonnenen Qualitäten beibehalten werden müssen. Für erstere kämen auf Grund diesjähriger und auch älterer Erfahrungen in Betracht:

- beim Qualitätsweinbau: Riesling, Pinot, Traminer.
- beim Quantitätsweinbau: Elbling.

Als Verschnittsorten dürfte man anpflanzen: Sylvaner, Auxerrois. Für andere Sorten ist die Sachlage noch durchaus nicht geklärt; es ist nicht ausgeschlossen, daß Ottonelmuskat, Manhard, Kokoulu in kleinem Maßstab als Verschnittsorten angebaut zu werden verdienen.