

Neue Würzburger Silvanerklone

Josef Engelhart und Dr. Arnold Schwab,
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

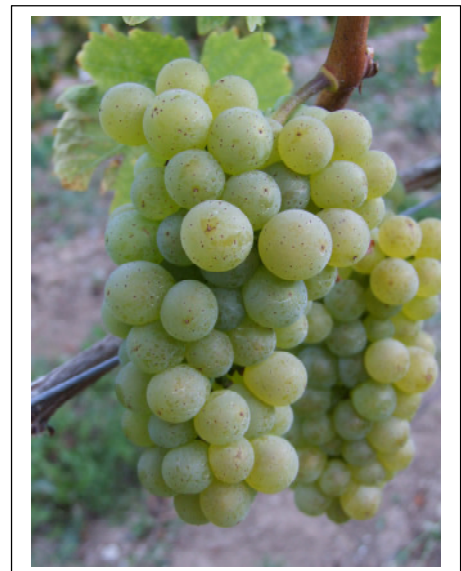
Seit der Gründung der „Bayerischen Hauptstelle für Rebenzüchtung“ im Jahre 1912 wurde versucht die fränkische Leitsorte Silvaner durch systematische Klonenzüchtung zu verbessern. Vor 100 Jahren hatte man sich das Zuchtziel „Ertragssicherheit“ auf die Fahnen geschrieben und dies mit dem „Grünen Silvaner Wü 92“ und dem „Grünen Silvaner Wü 78“ bei guter Weinqualität erreicht. Sie wurden 1956 in die Bundessortenliste eingetragen. Beide gelten heute noch als sehr gute ertragssichere Klone für Franken und Deutschland. Die Klimaerwärmung hat jedoch die Erträge dieser „Hochleistungsklone“ nochmals leicht gesteigert so dass Ertragsregulierungsmaßnahmen durchgeführt werden müssen. Daher wurde der Ruf nach lockerbeerigen Silvanern mit moderatem Ertrag, wie man sie früher einmal hatte, aus der Praxis laut. Zum Glück gibt es in Franken noch sehr alte Weinberge, mit verschiedenen Silvanertypen. Seit 1999 selektiert die Abteilung Weinbau der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau aus alten fränkischen Weinbergen Silvaner, die eine lockerbeerige Traubenstruktur aufweisen. Die ersten aussichtsreichen Klone aus dieser Sammlung sind nunmehr der Praxis zugänglich.

Die drei neuen Würzburger Silvanerklone der LWG „**Grüner Silvaner Wü 9929**“, **Grüner Silvaner Wü 0115**“ und „**Grüner Silvaner Wü 0318**“ wurden 2011 bzw. 2012 beim Bundessortenamt ins Sortenregister eingetragen und können bereits über Rebschulen bezogen werden. Die neuen Silvanerklone bringen den Winzern **zwei wesentliche Vorteile:**

- 1.) Es sind **keine Ausdünnungsmaßnahmen** mehr nötig. Bei einem Augenanschnitt von 3,5 Augen/m² Standraum, in der Regel 2,4 m², wachsen 8 bis 9 Triebe pro Stock und man erntet im Durchschnitt der Jahre zwischen 70 und 115 kg/ar (siehe Tabelle 1).
- 2.) Die Trauben sind auf Grund ihrer lockerbeerigen Struktur **weniger anfällig für Beerenbotrytis**. Die neuen Silvanerklone haben etwas kleinere Beeren und weniger Beeren pro Traube – dies gibt den Silvanertrauben ein lockeres Aussehen und die Beeren drücken sich bei Regenperioden im Spätsommer und im Herbst nicht gegenseitig auf. Lockere Trauben trocknen nach Niederschlägen wieder schneller ab, während gepackte Trauben im Zentrum sehr lange feucht bleiben.

Grüner Silvaner Wü 9929:

Hier handelt es sich um einen „**verbesserten, ertragssicheren Klon**“ mit etwas lockerer Traubenstruktur. Der Ertrag liegt etwa 15 % unter dem altbewährten ertragssicheren Klon Wü 92. Der Zucker- und Gesamtsäuregehalt liegt minimal höher. Dieser Klon ist prädestiniert für die Erzeugung von Kabinett- und Spätleseweinen und aufgrund der noch ausreichenden Ertragssicherheit - es werden selbst in starken Verrieselungsjahren 90 hl/ha erreicht, auch für reine Traubenerzeugungsbetriebe geeignet. Die Weine dieses Klons sind im Durchschnitt der Jahre etwas fruchtiger als die Weine der herkömmlichen Klone.



Grüner Silvaner Wü 0115:

Dieser Klon wird als „**Premiumklon**“ bezeichnet, weil der Ertrag gegenüber den ertragssicheren Standardklonen deutlich reduziert ist (Tab. 1). Die Wuchskraft ist besonders in der Jugendentwicklung geringer als bei den anderen Silvanerklonen. Deshalb sollte man diesen Klon vorwiegend auf Standorte mit guten Böden und in warme Lagen pflanzen bzw. eine wuchsstärkere Unterlage wie z.B. Binova oder 5 BB verwenden. Auf mageren, kühlen Standorten kann es zu einer Verlängerung der Jungfeldzeit kommen. Der etwas schwächere Wuchs kann auch als Vorteil gesehen werden, da dadurch die



Frostfestigkeit besser und die Laubarbeiten geringer sind und durch eine höhere Pflanzdichte die Stockbelastung angepasst werden kann. Der Ertrag liegt ohne Ertragsregulierung im Schnitt der 7 Prüffahre bei etwa 75 kg/ar bei einem Anschnitt von 3,5 Augen/m² (Tab.1). Die Trauben sind wesentlich kleiner und sehr lockerbeerig mit kleineren Beeren als die ertragssicheren Klone. Der Zucker- und Gesamtsäuregehalt ist leicht höher als bei den Standardklonen. Die Trauben mit den typischen „gelben Aromen“ wie Honigmelone, Williams-Christ-Birne und reife Mirabelle, die man auch im Wein wiederfindet, bringen lebendige und füllige Spät- und Ausleseweine.

Bei schlechtem Blütewetter kann der Ertrag auch unter 75 kg/ar absinken, deshalb sollte vorsichtshalber etwas mehr angeschnitten werden, sofern es die Wüchsigkeit der Anlage erlaubt.

Die Trauben können sehr lange am Stock reifen, da durch die sehr lockerbeerige Struktur Beerenbotrytis erst sehr spät beginnt, erst dann, wenn sich die Beerenhaut auflöst.

Grüner Silvaner Wü 0318:

Bei diesem Klon handelt es sich noch um eine recht junge Selektion aus dem Jahr 2003 so dass derzeit noch nicht ausreichend Vermehrungsholz vorhanden ist. Silvaner Wü 0318 ist ebenfalls ein „**Premiumklon**“ mit ähnlichen Eigenschaften wie Silvaner Wü 0115, aber mit späterer Reife und deutlich erhöhter Gesamtsäure bei einem normalen kräftigen Wuchs. Dieser Klon kann auch auf Standorten mit etwas mageren Bodenverhältnissen angebaut werden. Der Klon ist prädestiniert für die Klimaerwärmung, wenn die Säure bereits im September stark absinkt wie z.B. im Jahr 2012. Allerdings ist auch hier der Ertrag im Vergleich zu den Standardklonen deutlich reduziert auf ca. 70-75 kg/ar (siehe Tab.1). Die kleinen und aromatischen, lockerbeerigen Trauben sind ebenfalls sehr gut für Weine im Premiumsegment geeignet.



Durch den kräftigen Wuchs kann bei diesem Klon mehr angeschnitten werden, sofern es die Stockabstände erlauben – denn bei schlechtem Blütewetter kann der Ertrag auch unter 70 kg/ar fallen.

Die Weine dieses Premiumklons sind genauso aromatisch und hochwertig wie vom Silvaner Wü 0115 – nur säurereicher und somit frischer. Die Trauben können auf Grund ihrer Lockerbeerigkeit auch sehr lange am Stock ausreifen.

Grüner Silvaner Wü 0630 und Wü 0712:

Diese beiden neuen Klone wurden erst kürzlich von der LWG beim Bundessortenamt angemeldet und sie befinden sich noch in der Zwischenprüfung. Erste Praxisversuche sind für 2014 geplant. Es handelt sich um zwei neue „Premiumklone“ mit verbesserter Weinaromatik. Zu den gelben Aromen wie Honigmelone, Mirabelle und Williams-Christ-Birne kommen noch exotische Aromen wie Mango und Papaya dazu. Das Wuchsverhalten und das Ertragsniveau liegen nach den bisherigen Erfahrungen im Bereich von Silvaner Wü 0318. Diese Klone sind als Ergänzung zum Premiumsegment vorgesehen.

Versuchsergebnisse:

Die neuen ausgewählten Silvanerklone werden zuerst mit 15 Stock in einer „Vorprüfung“ mehrere Jahre verglichen. Die Besten daraus kommen dann in die „Zwischenprüfung“ mit etwa 100 Stock pro Klon. Prüfweinberg ist der Würzburger Pfaffenberg, eine nach Süden ausgerichtete gute Silvanerlage mit unterem Muschelkalkboden. Als Unterlage wird einheitlich SO4 verwendet. Aus Tabelle 1 wird das reduzierte Ertragspotential der neuen Würzburger Klone ersichtlich. Klon WÜ 0318 präsentiert sich mit seiner höheren Mostsäure als frisch fruchtiger Klon mit Adaption an den Klimawandel.

Klon	Ertrag kg/ar	Mostgewicht °Oe	Mostsäure g/l
Silvaner Wü 92	113,9	98,8	7,05
Silvaner Wü 9929	99,9	99,7	7,35
Silvaner Wü 0115	74,3	102,2	7,50
Silvaner Wü 0318	71,4	96,7	8,26

Tabelle 1: Vergleich der Leistungsdaten von 7 Ertragsjahren (2004 bis 2011) bzw. 6 Jahren (2007 bis 2012) bei Silvaner Wü 0318, Standort: Würzburger Pfaffenberg, Anschnitt: 3,5 Augen/m²; alle Ergebnisse ohne Ertragsregulierung.

Die Lockerbeerigkeit, gegründet auf eine leichte Verrieselung und eine mehr verzweigte Traubenstruktur bildet die Grundlage der angepassten Erträge. Wie aus Abbildung 1 hervorgeht, ist die Beerenanzahl pro Traube z.T. bis zu 50 % reduziert. Dies spiegelt sich auch im Traubengewicht wieder. Mit dieser lockeren Traube wird ein Abquetschen der Beeren vermieden und somit der Fäulnisbefall reduziert. Das gesunde Traubengut bildet auch die Basis für die deutlich verbesserte Aromatik, wie dies in der Weinbewertung in Abbildung 2 zum Ausdruck kommt.

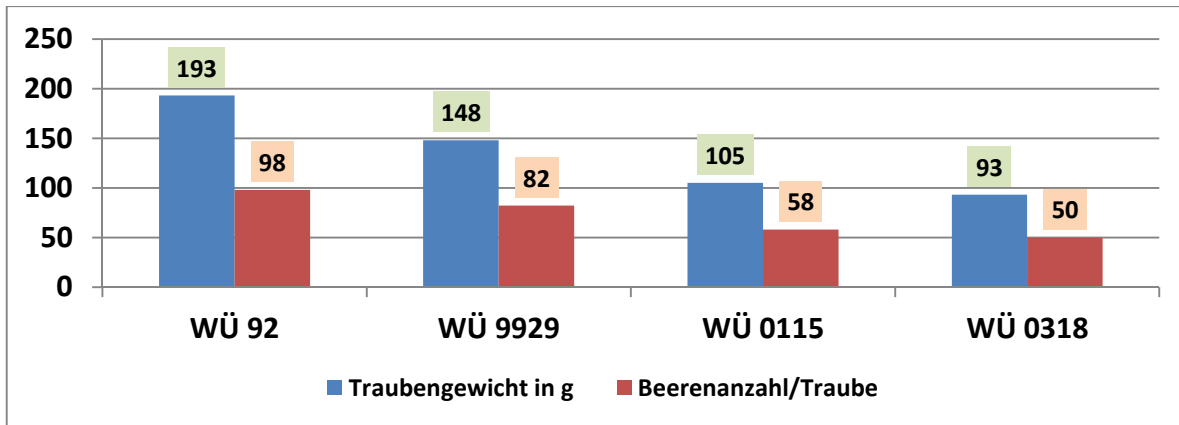


Abbildung 1: Traubengewicht und Beerenanzahl/Traube der neuen WÜ-Klone in 2012 im Vergleich zum Standardklon WÜ 92.

Die sensorische Bewertung der neuen Premiumklone (Abb.2) zeigte im Jahr 2007 eine deutliche aromatische und stoffliche Differenzierung die zum einen auf den unterschiedlichen Ertrag aber auch auf die verbesserte Aromausprägung durch die gesunde Beerenhaut zurückzuführen ist. Beim Standardklon WÜ 92 sind die grünen Aromen stärker ausgeprägt, bei den Premiumklonen überwiegen die reifen, gelben Aromen und die Stoffigkeit ist deutlich erhöht.

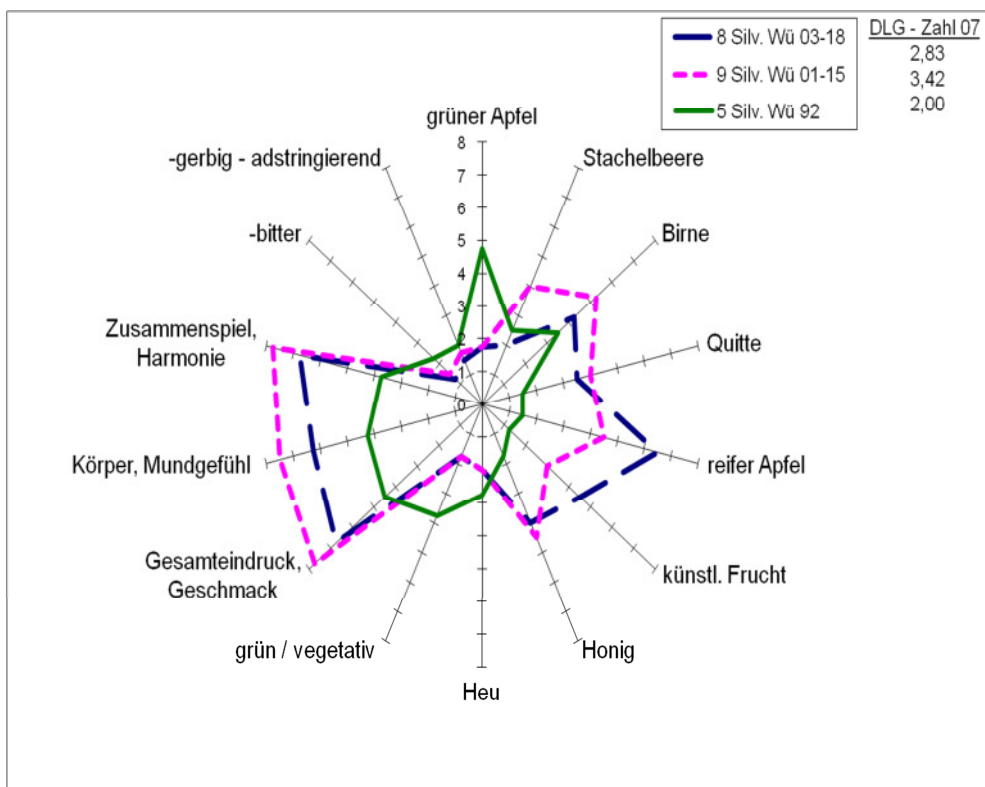


Abbildung 2: Sensorische Bewertung der beiden neuen Würzburger Premiumklone im Vergleich zum ertragreichen Standardklon WÜ 92 im Jahr 2007.

Fazit

Der Silvaner, einst Hauptrebsorte in Deutschland, erfährt in den letzten Jahren eine deutliche Renaissance in Franken. Dies wurde auch durch das Weinjahr 2012 wieder eindrucksvoll bestätigt. Zum rechten Zeitpunkt sind die neuen Würzburger Silvanerklone am

Markt, um dem Silvaner wieder seinen angestammten Platz im Sortenspiegel zu sichern. Die lockerbeerigen neuen Premiumklone WÜ 0115 und WÜ 0318, die bereits im Sortenregister beim Bundessortenamt eingetragen sind, haben sich als harmonische, leicht aromatische, mit Stoff und Nachhall ausgestattete Weine ihren Ausbreitungsraum in Franken gesichert. Bei jährlich wachsenden Vermehrungsanlagen wird der Bedarf an Pflanzgut gedeckt und dem Silvaner auch bei zunehmenden Veränderungen durch den Klimawandel eine gute Ausgangssituation für die weitere Zukunft geschaffen.