

# Rebsorte Ortega

# LWG



**Die Weißwein-Rebsorte Ortega ist eine Kreuzung aus Müller-Thurgau x Siegerrebe der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Würzburg aus dem Jahr 1948. Ihren Namen führt sie zu Ehren des Philosophen José Ortega y Gasset (1883–1955), den ihr Züchter Hans Breider besonders schätzte.**

Schwerpunkt des Anbaus in Deutschland ist Rheinhessen, allgemein ist er aber rückläufig und hat sich seit 1995 auf die Hälfte reduziert. Ortegatrauben werden auch als Tafeltrauben gehandelt.

## **Kreuzung**

Müller-Thurgau x Sieger

## **Herkunft**

An der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg gezüchtet. Sortenschutz u. Eintrag. in Sortenliste 1971. Nach dem spanischem Philosophen Ortega y Gasset benannt.

## **Kreuzungsjahr**

1948 von Dr. habil. Hans Breider

## **Anbaufläche in Deutschland**

561 ha (Stand 2012)

## **Anbaufläche in Bayern**

20 ha (Stand 2012)

## **Bedeutung in Europa**

keine; einige Hektar in Südengland

## **Bedeutung weltweit**

keine; kleine Flächen in Kanada

### **Sortenbeschreibung / Trauben / Reife**

Sorte erinnert außer bei der Beerenfarbe etwas an die Siegerrebe. Die Reife erfolgt früh bis mittelfrüh. Es ist eine Sorte mit sehr kurzer Vegetationszeit. Empfindlichkeit gegen Spätfrost ist vorhanden. Mittlere, windgeschützte Lagen sind wegen Verrieselungsneigung zu bevorzugen. Sie ist kalkempfindlich und neigt zu Chlorose.

### **Sorteneigenschaften / Ansprüche an Standort / Anbauwert**

Wegen ihrer Chloroseneigung benötigt sie neben guten Böden eine Unterlage wie SO4 (nicht 5C oder Börner!). In Jahren mit sehr guter Blüte empfiehlt sich eine Ausdünnung; nicht mehr als 70 –75 hl/ha anstreben und mindestens 80 ° Oechsle. Durch den frühen bis mittelfrühen Lesetermin Gefahr von Wespenfraß und Essigfäule. Anbauwert: sinkende Flächenzahl durch frühe Reife und damit einhergehenden Problemen sowie hohem Arbeitsaufwand.

### **Weinbeschreibung / Weinbeurteilung**

Zart-blumige und säuremilde, jedoch oft alkoholreiche Weine. Als Ausleseweine mit Restsüße zum Dessert geeignet. Ortega wird hauptsächlich als Federweisser vermarket oder zu Süßreserve angebaut. Die Weine besitzen meist kein hohes Lagerungspotential. Bei Verschnitt mit Kerner oder Riesling gibt sie diesen mehr Fülle und Schmelz.

### **Vermarktung (Empfehlungen zur Lagerung, Essen, etc.)**

Vermarktung als Federweisser oder als Cuvéewein, Auslesewein. Zu Mehlspeisen, leichten Gerichten und Salaten bzw. zu Knuspergebäck am Abend gut geeignet. Aufgrund der meist niedrigen Säure auch sehr gut verträglich, aber Alkoholgehalt häufig zu hoch, mit leicht brandigem Ausdruck!