Seminarunterlagen

Workshop:	„Klonauswahl bei klassischen Rebsorten, mögliche Veränderungen im Sortenspektrum“
Termin:	31. Januar 2018
Veranstaltungsort:	Sächsisches Staatsweingut GmbH Schloss Wackerbarth

Diese Veranstaltung wird gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER).

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

EPLR Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2014 - 2020

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

SACHSEN

Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH

Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde.

WEINBAUVERBAND Sachsen

INHALT UND ZIELSTELLUNGEN DES WORKSHOPS

1. Wrap-up: Prognosen für Sachsen, Auswirkungen des Klimawandels auf Stilistik und Qualität

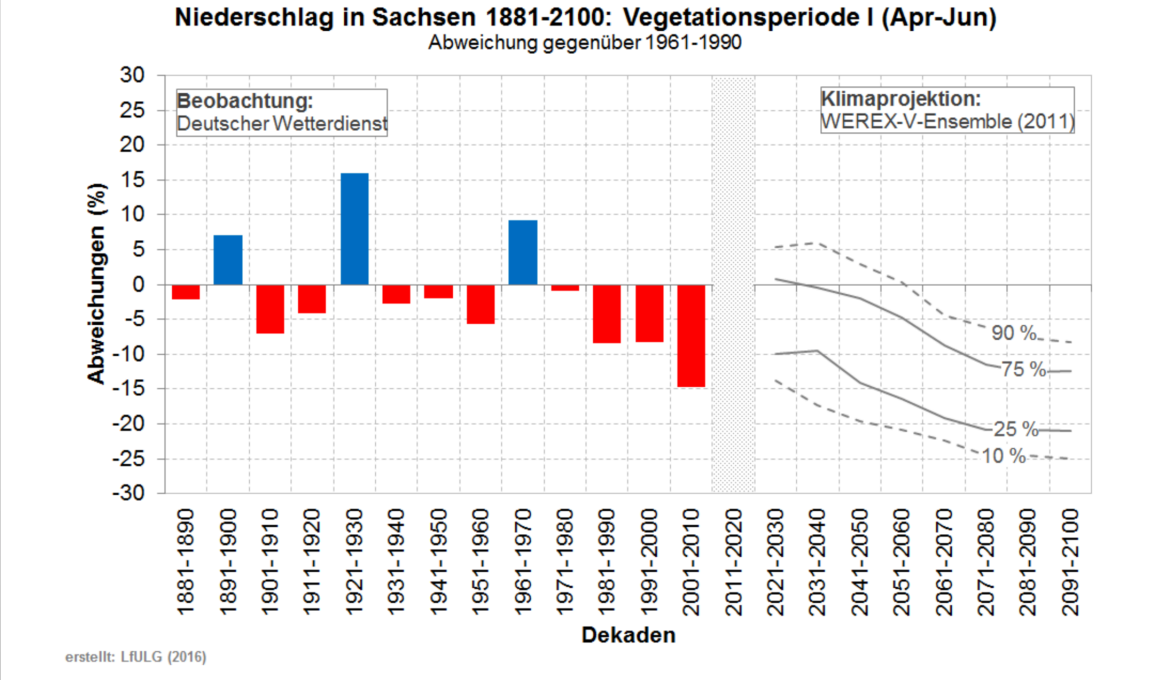
2. Die Auswahl der Rebsorte und Unterlage – Was gibt es zu berücksichtigen?

3. Anpassungsspektrum vorhandener klassischer Rebsorten - Klonenauswahl

   Zukünftige Eignung anderer klassischer Rebsorten

   Tasting

1. Wrap-up: Prognosen für Sachsen
Auswirkungen des Klimawandels auf Stilistik und Qualität



Kernaussagen WEREX V-Läufe für die nahe Zukunft (2021–2050) und die ferne Zukunft (2071–2100) A1B-Szenario

Erhöhung des allgemeinen Temperaturniveaus

Extreme Ausprägungen in der Temperatur ändern sich jedoch weit stärker

Weiter rückläufige Niederschläge bei gleichzeitig zunehmendem Verdunstungsanspruch

Die Anzahl von kurzen Dürreperioden könnte ab- und von langen Dürreperioden zunehmen, die Stärke und auch die Schwere von Dürren nehmen generell zu

... Generell konnte gezeigt werden, dass Sachsen von einer gravierenden Verschärfung bezüglich des verfügbaren Wasserangebots betroffen ist

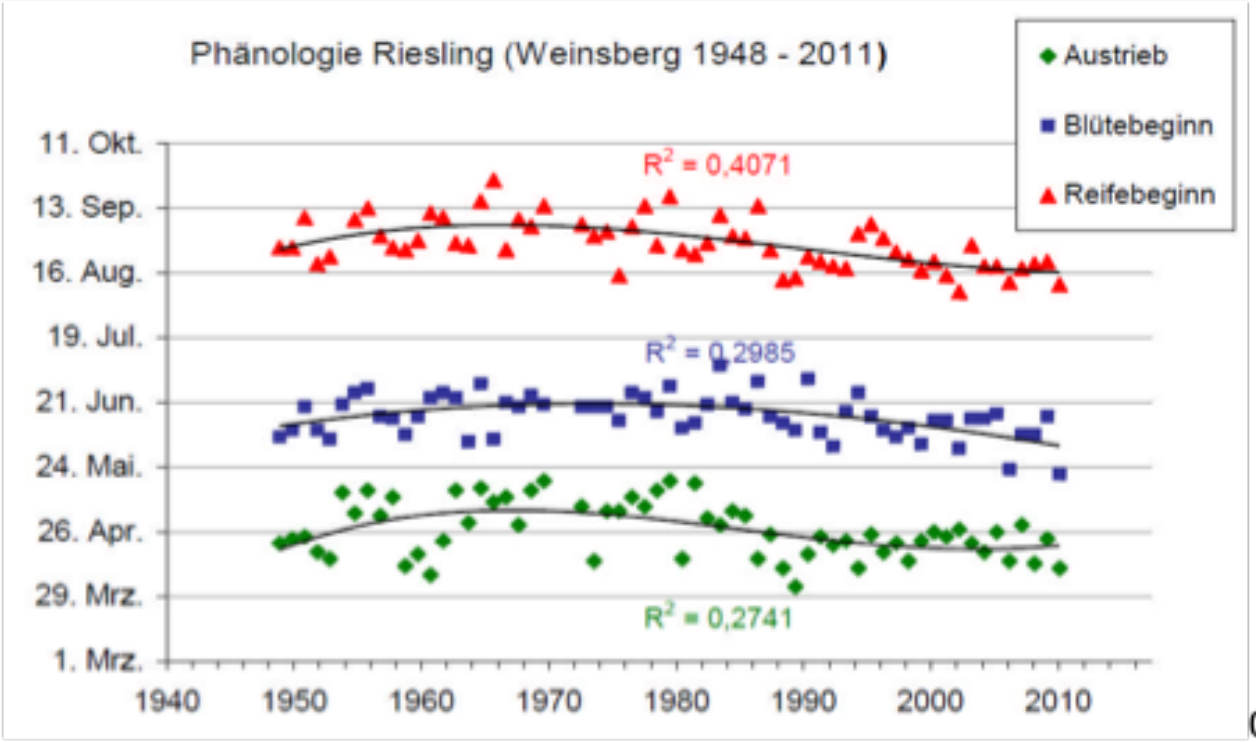
Quellen: LfULG, Heft 9 / 2016

Herbstniederschläge Oktober der letzten 5 Jahre

Jahr	Abweichung 1981 - 2010
2013	+38%
2014	- 8% aber September + 62%
2015	+68%
2016	+ 134%
2017	+70%

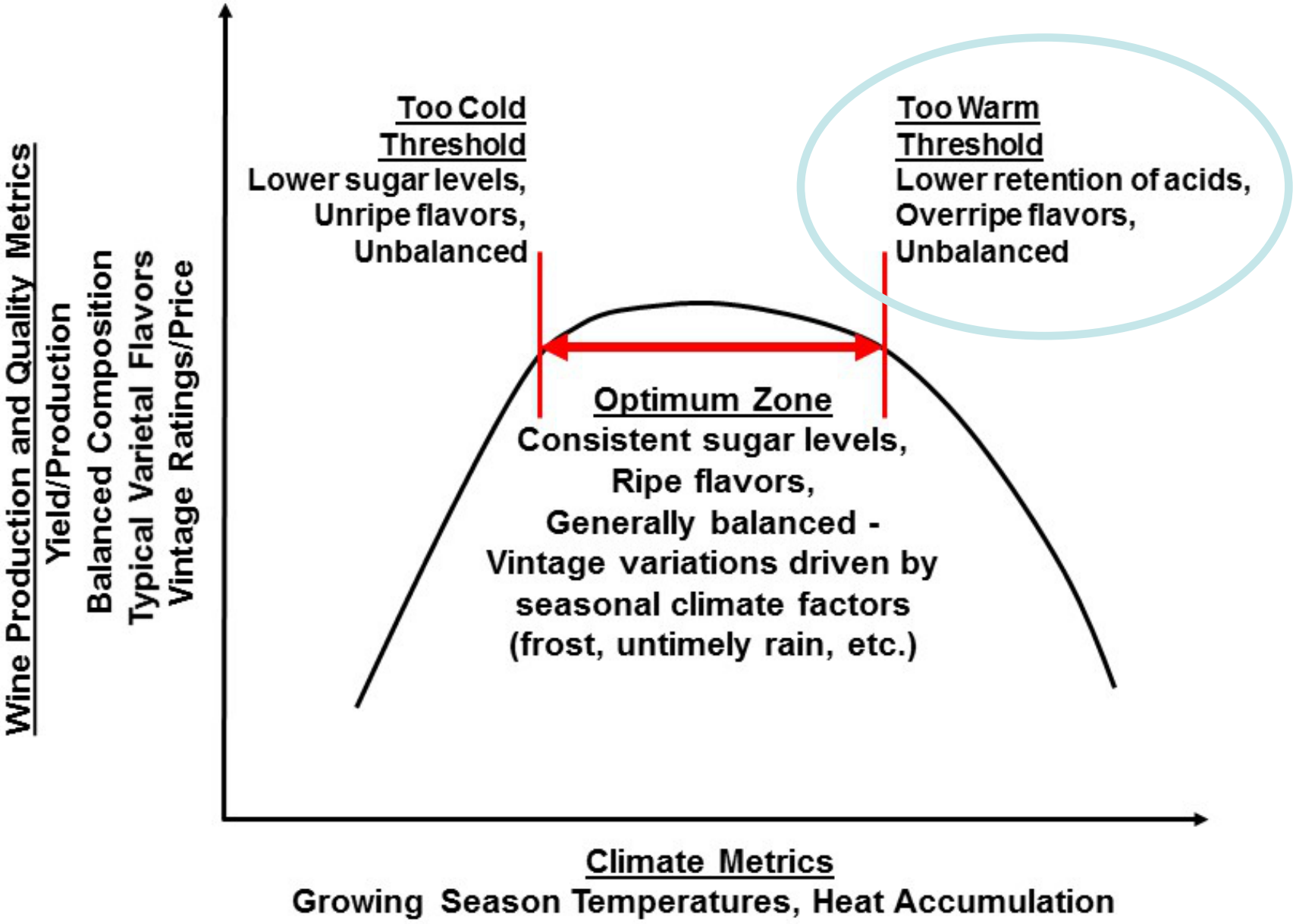
Daten: www.wetterkontor.de
Wetterstation Dresden-Klotzsche

Phänologie



Quelle: Landesministerium/LUBW.[5]

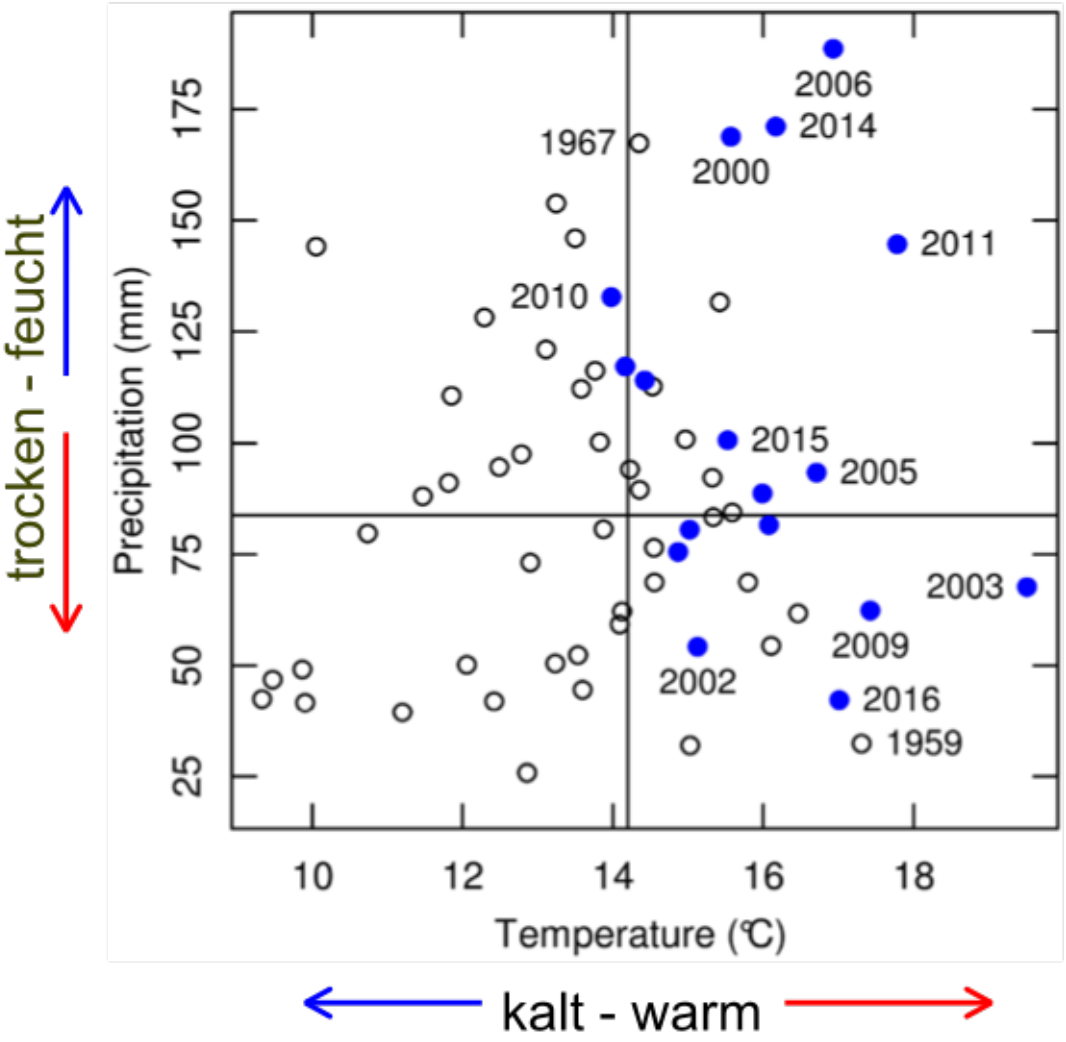
Klima und Qualität



Produced by Dr. Gregory V. Jones

Temperaturmittel [°C] und Niederschlagssummen [mm]

[während der Reifephase, 1955-2016, Geisenheim]

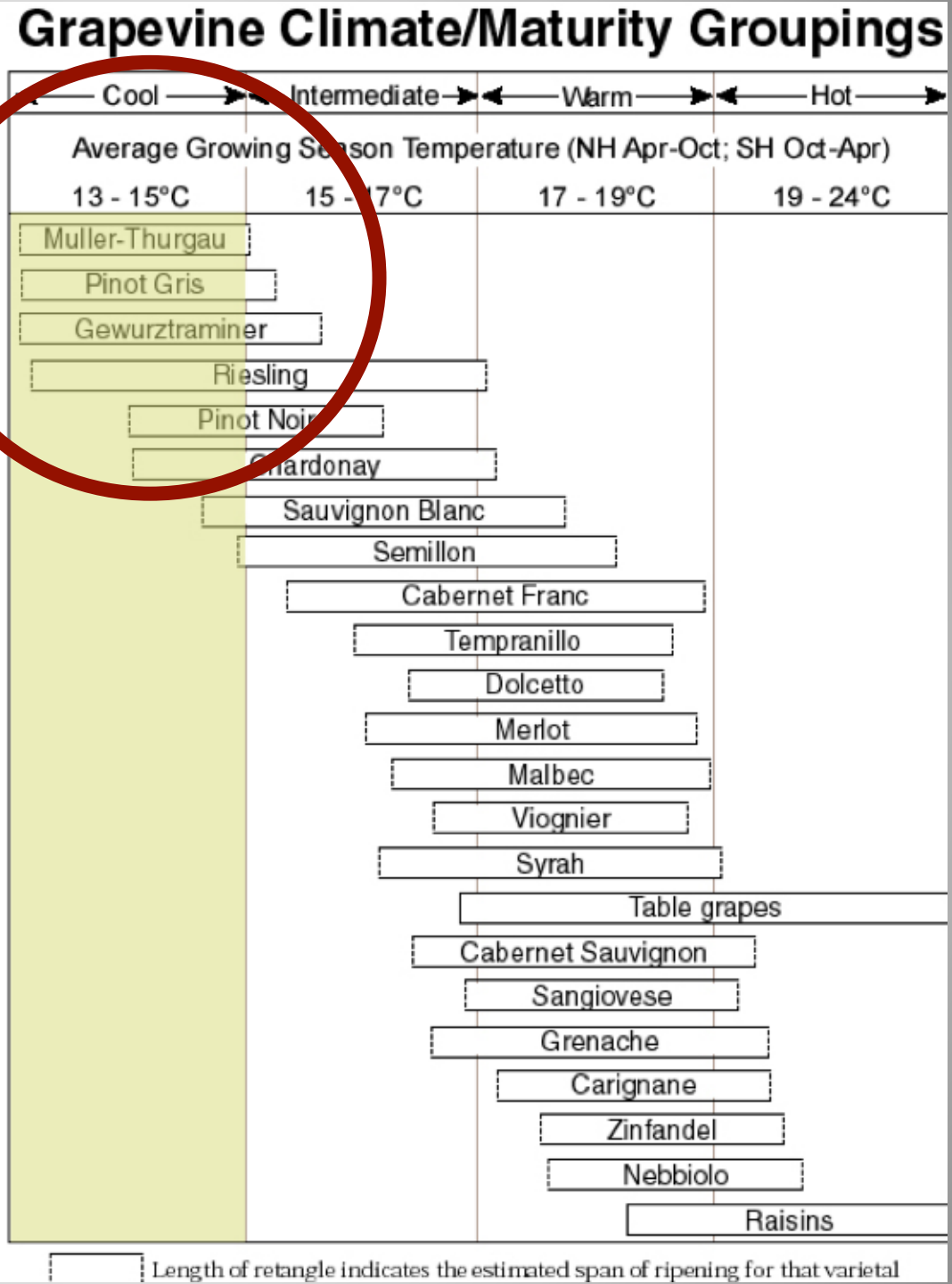


- **Bedingt durch die Temperaturzunahme treten warm-feuchte Bedingungen während der Reifephase häufiger auf**
- **Erhöhtes Risiko der Traubenfäule**

Datengrundlage: DWD und HGU
(Graphik: Hofmann)

General Climate Suitability

- All varieties have inherent climatic thresholds for optimum quality and production characteristics
- Cool climate regions have growing seasons that tend be 4.5-6.5 months in length (135-195 days frost free) and average from 13-15°C, 850-1389 GDD, or 1200-1800 HI
- Some regions can be found close to 12.0°C and tend to be dominated by hybrids

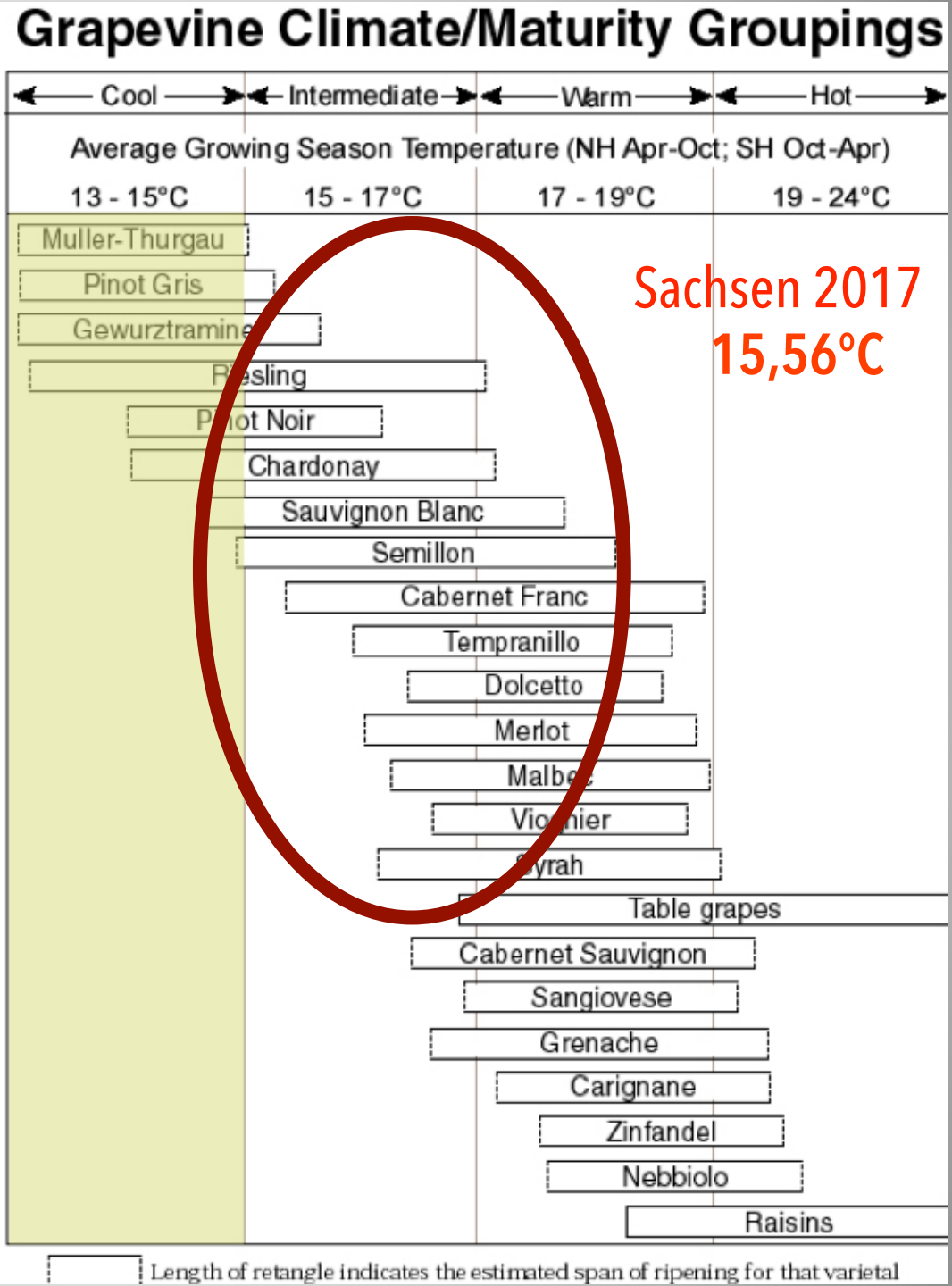


Jones, 2006

General Climate Suitability

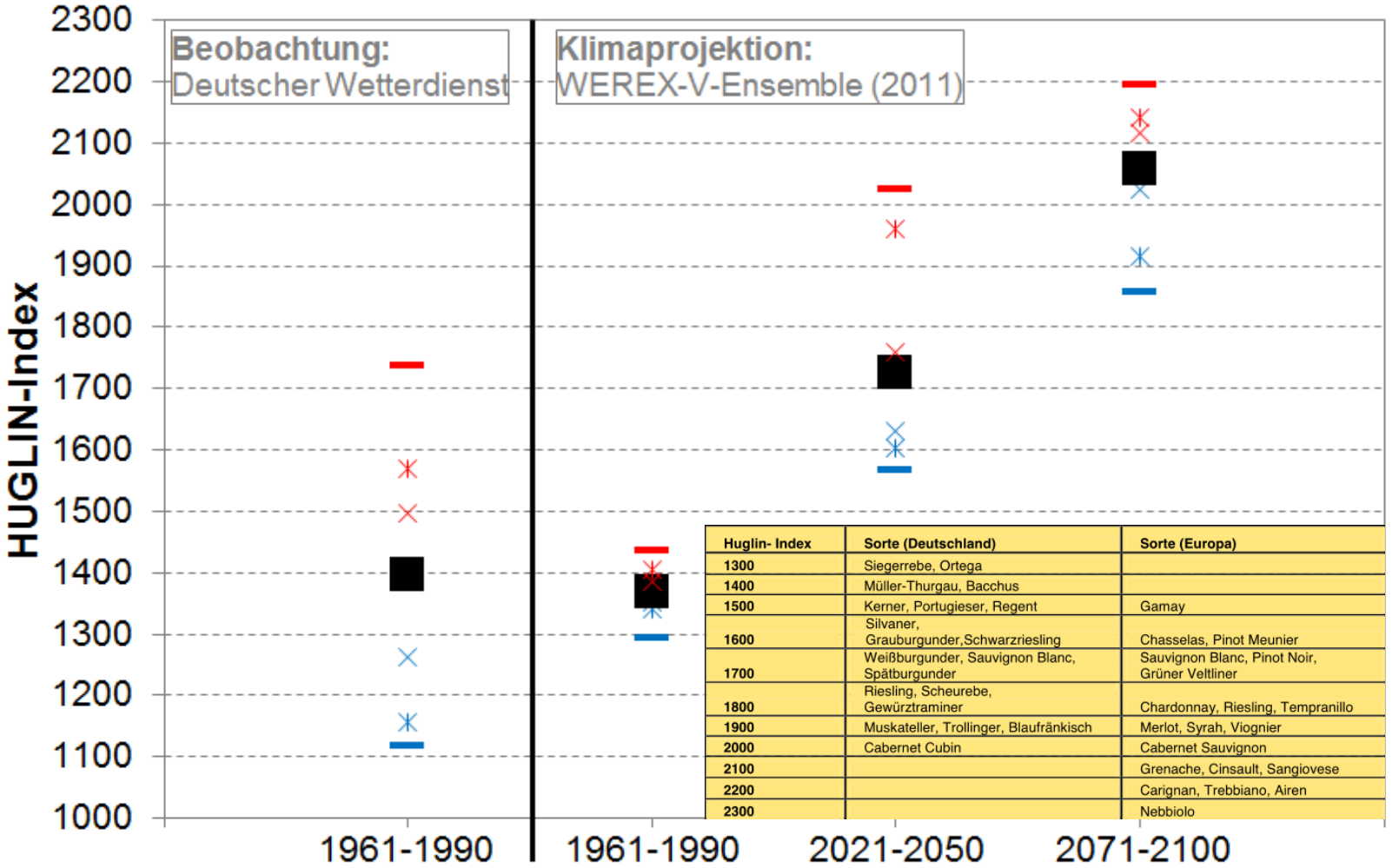
- All varieties have inherent climatic thresholds for optimum quality and production characteristics
- Cool climate regions have growing seasons that tend be 4.5-6.5 months in length (135-195 days frost free) and average from 13-15°C, 850-1389 GDD, or 1200-1800 HI
- Some regions can be found close to 12.0°C and tend to be dominated by hybrids

Jones, 2006



Gemessener und projizierter HUGLIN-Index

Messstation Dresden-Klotzsche



Huglin- Index	Sorte (Deutschland)	Sorte (Europa)
1300	Siegerrebe, Ortega	
1400	Müller-Thurgau, Bacchus	
1500	Kerner, Portugieser, Regent	Gamay
1600	Silvaner, Grauburgunder,Schwarzriesling	Chasselas, Pinot Meunier
1700	Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Spätburgunder	Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Grüner Veltliner
1800	Riesling, Scheurebe, Gewürztraminer	Chardonnay, Riesling, Tempranillo
1900	Muskateller, Trollinger, Blaufränkisch	Merlot, Syrah, Viognier
2000	Cabernet Cubin	Cabernet Sauvignon
2100		Grenache, Cinsault, Sangiovese
2200		Carignan, Trebbiano, Airen
2300		Nebbiolo

erstellt: LfULG (2017)

Wasserhaushalt

Die nutzbare Feldkapazität (nFK = „pflanzenverfügbares Wasser) nimmt generell ab

Die Dynamik in der saisonalen Entwicklung des Wasserhaushalts nimmt zu

Vor allem skelettreiche, exponierte Steillagen in Südwestrichtung bekommen Probleme, da sie ein geringeres Wasserspeichervermögen haben

Cross- Effekte Temperaturanstieg + Veränderung Wasserhaushalt auf Ertrag & Qualität

Weinbergs-Management (Bsp. Begrünung) etc.

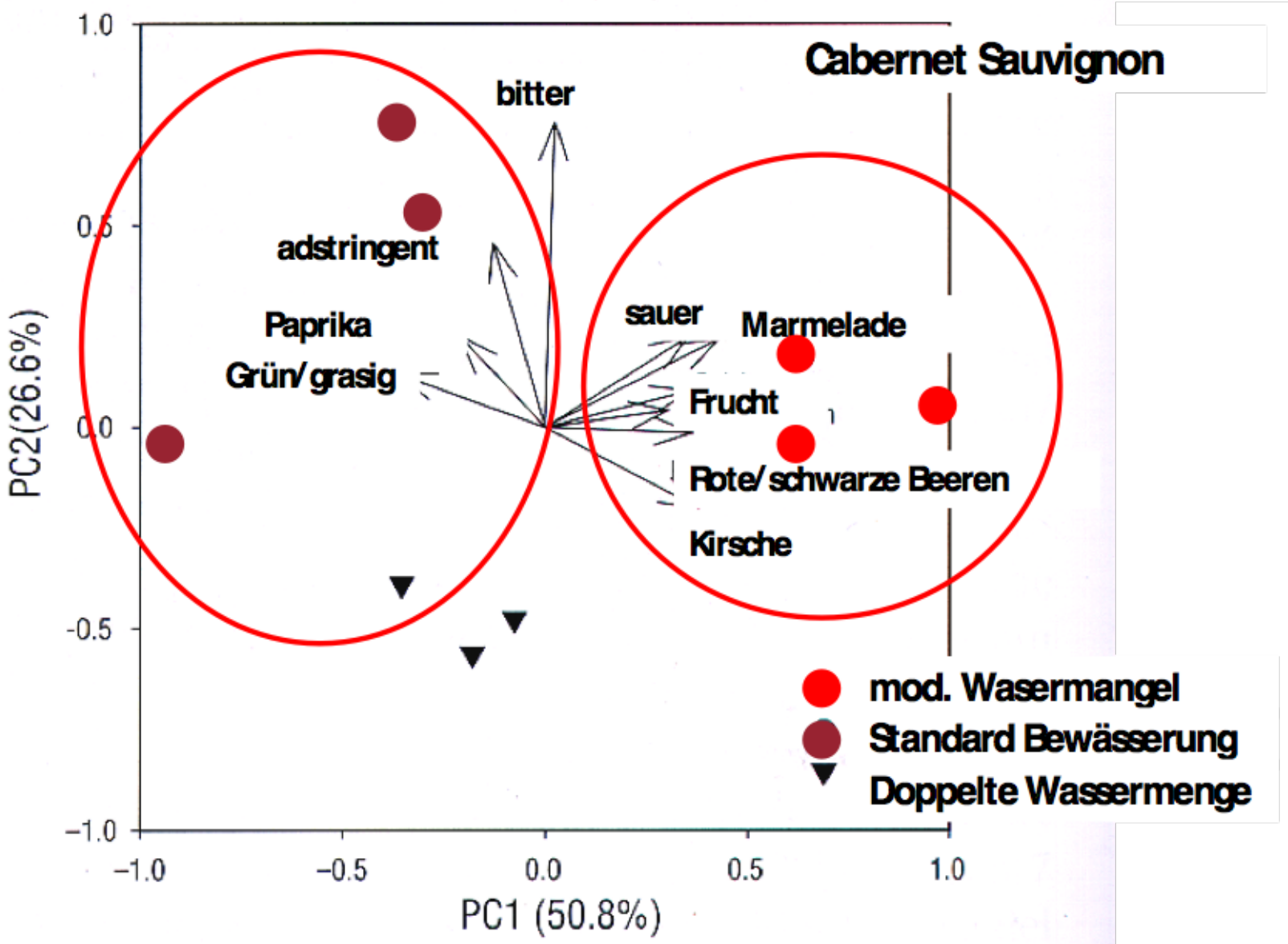
Wirtschaftlichkeit in Steillagen?

Wasserhaushalt

- Gene der Farbstoff- und allg. Phenolsynthese reagieren auf Wassermangel
- Trockenere Standorte haben eine höhere Terpenkonzentration
- Gut mit Wasser versorgte Standorte haben höhere Gehalte Aromastoffen, die vor allem bei Weißweinsorten wichtig sind, u.a. Thiole
- Auch bei Rotweinsorten ergeben sich in Abhängigkeit von der Wasserversorgung unterschiedliche Aromenspektren
- Generell sind weiße Rebsorten auf trockenen Standorten streßanfälliger im Vergleich zu roten Sorten

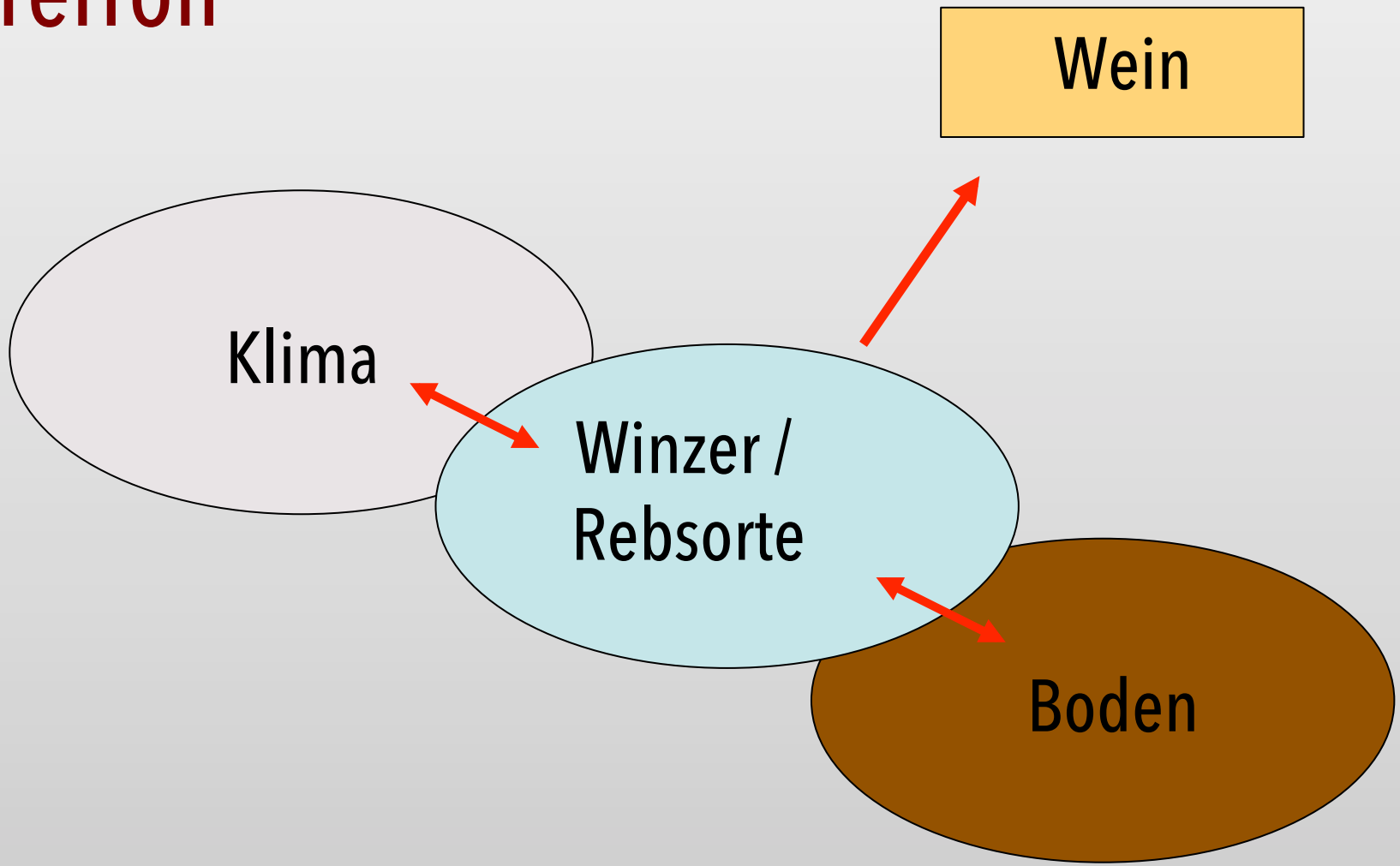
Unsere bisherige Stärke in Sachsen sind aromatische, frische Weißweine !!!!

Sensorik bei Rotwein



Chapman et al. 2005 Aust. J Grape and Wine Res.

Terroir



Auswirkungen auf Stilistik & Qualität

Höhere Mostgewichte

Höherer pH

Geringere Säurewerte

Verändertes und/ oder reduziertes Aromenspektrum

Trockenschäden, Mengenverluste, Notreife, störende Gerbstoffe, Streßsymptome

Konsequenzen

Die Anpassung der richtigen Rebsorte an den richtigen Standort gewinnt noch mehr an Bedeutung als bisher.

In die Bewertung und Beurteilung eines Standortes müssen zukünftige Klima-Projektionen und Szenarien einfließen.