

Kurzfassung Abstract Masterthesis

Möglichkeiten der Maischegärung bei Weißweinen aus neuen robusten Rebsorten (PIWIs)
von Martin Ladach (Studiengang Weinbau und Oenologie (M.Sc.) FAVO;
HWG Ludwigshafen/Weincampus Neustadt)

In der vorliegenden Arbeit wurden vier verschiedene, pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Sauvignac, Muscaris, Calardis blanc und Cabernet blanc) auf ihre Eignung für die Herstellung von Weißweinen im Maischegärverfahren untersucht. Je Rebsorte wurden hierfür jeweils vier unterschiedliche Ausbauvarianten umgesetzt sowie die gewonnenen Weine sowohl weinanalytisch wie auch sensorisch untersucht. Es ließen sich nicht nur Zusammenhänge innerhalb der Rebsorten, sondern auch innerhalb der Ausbauvarianten erkennen. Dabei konnten einzelne weinanalytische Erkenntnisse eindeutig durch die Ergebnisse des sensorischen Prüferpanels belegt werden. Vor allem bei den Rebsorten Sauvignac, Muscaris und Cabernet blanc ergaben sich zahlreiche signifikante Unterschiede, sowohl in olfaktorischer wie auch in geschmacklicher Hinsicht. Bei Calardis blanc waren die Unterschiede zwischen den Varianten weniger ausgeprägt, was sich auch in den weinanalytischen Daten zeigte. Die verwendeten Rebsorten bieten den Ergebnissen nach, neben der Möglichkeit eines umweltgerechten, nachhaltigen Weinbaus, ebenfalls ein hohes Potential für die angewandte (minimalistische) Oenologie. Durch das Maischegärverfahren lassen sich die Rebsortenprofile allgemein verstärken.

Martin Ladach, im August 2023