

Weisser Wälschriesling

Beschreibung.

Rebstock klein, schwachwüchsig. **Rebholz** dünn, schlank, gelbbraun, glatt, regelmässig gestreift, flach gefurcht und fein punktiert. **Knoten** 2 bis 4 Zoll von einander, wenig verflocht. **Augen** klein, stumpf, stark abstehend.

Blätter ziemlich gross, länglich, fünfflappig, tief eingeschnitten. Mittellappen besonders stark ausgebildet, hellgrün, glatt, mit büschelartiger feiner Wolle bedeckt, bei grosser Trockenheit gern welk werdend. **Bezahung** scharf und lang; Zähne an der Spitze oft gelb gefleckt wie beim Muskateller. **Buchten** tief und eng, Stielbucht offen und ausgeweitet. **Nerven** schwach hellgelb. **Blattsfiel** so lang als der Mittelnerv des Blattes, dünn, hellgrün, bisweilen röthlich und etwas wollig. **Blätter an den Triebspitzen** hellgrün, wollig.

Traube mittelgross, ästig oder oben breit nach unten zugespitzt, ziemlich dichtbeerig. **Traubenstiel** lang, dünn, gelbgrün, am Knoten meistens mit einem Nebenstiel und daran befindlicher kleiner Nebentraube oder einzelnen Beeren versehen. **Beerenstielen** lang, dünn, gelbgrün mit bräunlichem Wulst. **Beere** klein, rund, gelblichgrün, in voller Reife braungefleckt, mit durchscheinenden Adern und weisslichem Duft, fein und leicht punktiert. **Narbe** gross, etwas herabsetzt. **Beerenhaut** dünn. **Saft** dünnflüssig, süss. **Reifezeit** fast gleichzeitig mit dem weissen Riesling. Die Reife fängt ziemlich spät an, entwickelt sich aber dann sehr schnell.

Vorkommen, Cultur und Verwendung. Der Wälschriesling soll aus der Champagne stammen, von da nach Heidelberg gekommen sein und wegen seiner französischen Abstammung und Aehnlichkeit der Traube mit dem weissen Riesling den Namen Wälschriesling erhalten haben. Vom Rhein wurde er nach Steiermark verpflanzt, wo er jetzt im ganzen nördlichen Theil dieses Weinlandes in reinen Sätzen den grössten Theil der Weingärten einnimmt. Von Steiermark wird er in neuester Zeit wegen seiner vielen guten Eigenschaften sehr stark nach Niederösterreich und Ungarn verpflanzt und häufig begehrt. Unter welchen Namen er in seiner ursprünglichen Heimath vorkommt, konnte bis jetzt nicht mit Sicherheit ermittelt werden.

Der Wälschriesling erfordert einen lockeren nahrhaften Boden in guter, warmer, mehr hoher als niedriger Lage und hat sich besonders in den Gebirgsländern in den mittleren und oberen Theilen der Weingärten bewährt. Sein grösster Werth besteht in der ihm eigenthümlichen bedeutenden Tragbarkeit, in welcher er nur von wenigen Sorten übertroffen wird. Diese Tragbarkeit tritt sehr schnell bei jungen Stöcken ein und kann durch angemessene Düngung bis in das Alter des Stockes erhalten werden. Da die langstieligen Trauben in windigen Lagen gern abgedreht werden, so haben alle vor den Winden geschützten Lagen für ihn ganz besonderen Werth. Da der Stock nicht sehr gross wird und bei magerem Boden gern im Trieb nachlässt, so muss man ihn der Kraft des Bodens angemessen mehr kurz als lang schneiden. Kurze Zapfen, oder Zapfen und Halbbögen sind für ihn angemessen.

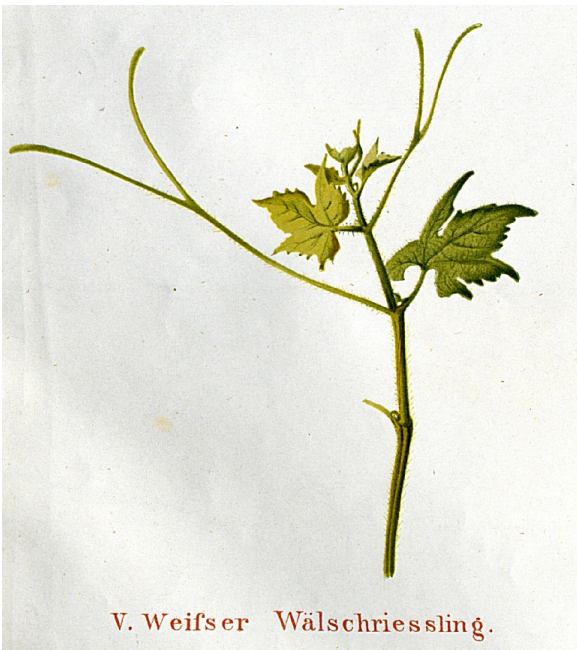
Der Wein des Wälschriesling ist in günstigen Jahrgängen ebenso süss, als der des weissen Rieslings, hat einen Zuckergehalt von 18 bis 24 Gewichtsprozenten, eine Säure von 5 bis 7‰ und unterscheidet sich vom Rieslingwein nur dadurch, dass ihm das Bouquet desselben fehlt. Die Wälschrieslingweine sind daher nur gute Tischweine, welche in grossen Massen produziert werden können, sich sehr leicht behandeln lassen und zum Verschnitt mit schwereren Weinen recht gut eignen. Der Wälschriesling ist daher eine der wichtigsten und werthvollsten Keltertrauben, welche schon in mehreren Weingegenden den früheren Rebsatz ganz verdrängt hat. Die Wälschriesling-Schnittreben wurzeln leicht und sicher an.

Der blaue und beerhelle Wälschriesling sind werthlose Spielarten der hier beschriebenen Traubensorte.



Foto: Redl, Helmut

Aus: Atlas



Aus: Atlas

Wälschriesling

Triebspitze: hellgrün, etwas weißwollig behaart, lange Ranken

Blatt: mittelgroß, fünfflappig, tief eingeschnitten, dünn, scharf gezahnt. Unterseite feinwollig behaart.

Traube: klein bis mittelgroß, walzenförmig mit charakteristischer Beirtraube („fruchtbarer Knoten“) und langem Stiel. Dichtbeerig, Durchschnittsgewicht 90g. Beeren klein bis mittelgroß, rund, deutlicher Narbenpunkt, dünnshalig, mostig, hellgrün, in der Vollreife honiggelb, sonnseitig braun gefleckt.

Aus: Redl, Helmut: Weinbau heute

Gelber Muskateller

Beschreibung.

Rebstock wächst kräftig. **Rebholz** rotbraun, fein gefurcht, dunkelbraun punktiert, ziemlich markreich, reift schwer aus, erfriert gern und hat 2–4 Zoll weit von einander stehende **Knoten**. **Augen** klein, stark abstehend, meistens ohne Wolle.

Blätter rund, mittelgross, lederartig, drei- bis fünfflappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten, flach, oben hellgrün, unten noch lichter und schwach behaart, an den Zahnrändern mit gelben Flecken und Spitzen versehen. **Bazabung** gross, spitz, unregelmässig, mit stark hervortretenden Endzähnen an den Blattlappen. **Buchten** schön ausgerundet, mittelgross. **Mittallappen** kurz, auffallend breit. Seitenlappen länglich, oft zweitheilig. **Blattstiel** dick, hellgrün, leicht gestreift und punktiert, nicht ganz so lang als der Hauptblattstiel. **Blätter an den Triebspitzen** hellgrün, schwach bronziert und mit leichter Wolle überzogen.

Traube einfach, gross, länglich, mehr oder weniger dicht. **Traubenstiel** kurz, dick, gelbgrün. **Beerenstielchen** kurz, dünn, warzig. **Beere** gross, rund, gelblich-grün, an der Sonnenseite meistens braungefleckt, grossnarbig, punktiert, dickhäutig und fleischig mit muschelnahem starkem Muskatgeschmack. **Beerenhaut** dick. **Reifezeit** etwas spät, nach dem weissen Riesling; im Allgemeinen sehr ungleich.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der gelbe Muskateller kommt an Hecken und Spalieren, sowie in allen Weingärten vereinzelt vor und wird als eine der edelsten und köstlichsten Tafeltrauben geschätzt. In grösserem Maassstabe wird er nur in den südlicheren Weintälern, als Spanien, Italien und Südfrankreich zur Erzeugung von Muskatweinen angebaut. Ausserdem findet man ihn am Genfer See, im Canton Wallis, in Soos bei Baden (Niederösterreich) und vornehmlich in der Nähe von Marburg (Südsteiermark), am Vorderberg und Pörschkegebirge in grösserer Anzahl. In der zuletzt erwähnten Weingegend bildet er in guten Jahren oft den überwiegenden Theil des Rebansatzes und hat sich auf dem kalkhaltigen Mergelboden sehr gut bewährt, so dass die Marburger Muskatellerweine in grösserer Menge gewonnen und im Handel hoch bezahlt werden.

Der Muskateller verlangt eine sehr gute, etwas steile warme Lage und einen sehr kräftigen Boden. Man schneidet ihn im Weingarten auf längere Zapfen, an Hecken und Spalieren auf entsprechende Bögen. Er ist etwas empfindlich in der Blüthe, wodurch seine Tragbarkeit oft beeinträchtigt wird und bekommt in ungünstigen Jahren oder geringen Jahren schwarze Flecken an den Beeren (in Steiermark Piken genannt). Bei anhaltender masser Witterung springen die Beeren gern auf und faulen. Er ist jedenfalls eine der vorzüglichsten Tafel- und Keltertrauben, welche zum Anbau immer stark lugehrt wird. Der Muskatgeschmack entwickelt sich besonders vollkommen, wenn die Gährung auf den Holsen eingeleitet wird; in guten Jahrgängen kann aus den Trebern der Muskatellertrauben noch ein recht guter Treberwein mit köstlichem Muskatgeschmack bereitet werden. Die Muskateller-Anberrschweine, welche man in Marburg gewinnt, gehören jedenfalls zu den edelsten Produkten in dieser Richtung.

Die gewöhnlichen Muskatellerweine behalten ihren aromatischen Geschmack und grossen Werth nur in den ersten Jahren und verlieren ihn dann schnell. Sie eignen sich besonders zum Verschnitten mit anderen hochparfümten Weinen. In guten Jahren liefern die Muskateller 20 bis 30% Zucker bei 6 bis 8% Säure. In geringen Jahrgängen tritt wegen der ungleichen Reife der Trauben die Säure sehr stark hervor.



Foto: Redl, Helmut

Aus: Atlas



III. Gelber Muscateller.

Aus: Atlas

Gelber Muskateller

Triebspitze: schwach bronziert, leicht wollig behaart, breit

Blatt: groß, meist fünfflappig, tief eingeschnitten, scharf gezähnt; tiefe, offene Stielbucht

Traube: groß, länglich, oft an kurzen Stielen verästelt, Durchschnittsgewicht 160g, dichtbeerig. Beeren groß, rund, gelb oder rot, sonnenseits bräunlich (rötlich), dickschalig, festfleischig

Aus: Redl, Helmut: Weinbau heute

Blaufränkisch

Beschreibung.

Rebstock starkwüchsig, härter, dauerhafter und weniger empfindlich als der blaue Portugieser. **Rebholz** sehr früh ausreifend, rothbraun, regelmässig und fein gestreift, ziemlich stark. **Knoten** wenig hervortretend. **Augen** dick, abgestumpft.

Blätter gross, dick, pergamentartig, fast rund, wenig eingeschnitten, oben dunkelgrün, glatt, mattglänzend, ältere Blätter etwas blasig und auf der Unterseite horstig. **Bezahnung** gross, unregelmässig, Endzahn halbkugelförmig. **Buchten** wenig ausgeprägt, oft nur durch eine Zahnlücke angedeutet, Verhebung in's Rothe. **Nerven** unten stark hervortretend, mit deutlich ausgeprägten grossen hellgrünen Stellen an den Abzweigungen auf der Oberfläche und am Stielpunkt. **Blattstiel** kürzer als der Mittelnerv, grün mit violettem Anflug in nahezu rechtwinkliger Stellung zum Blatt. **Blätter an den Triebspitzen** hellgrün, glatt glänzend.

Traube gross, mehr ästig und locker als beim Portugieser. **Traubenstiel** ziemlich kurz, grün mit bräunlichen Rostflecken und dicken Knoten. **Beerenstielchen** kurz, dick, grün, starkwulstig. **Beere** mittelgross, rund, dunkelblau, schwach beduftet. **Narbe** klein. **Beerenhaut** ziemlich dick und nicht leicht faulend; reift etwa 8 Tage später als der blaue Portugieser und hat einen süssen, aber etwas herberen Saft als dieser.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der Blaufränkisch stammt aus Niederösterreich, wo er meistens gemischt mit dem blauen Portugieser in der Gegend von Vöslau, Siebenbrunn und Matzeu in grösserer Ausdehnung vorkommt und von da nach den anderen Kronländern Oesterreichs, nach Ungarn, Croatien und auch nach Deutschland verbreitet wurde. Insbesondere hat er sich in Württemberg sehr bewährt und ist unter dem Namen Limberger stark verbreitet. Derselbe ist selbst für ungünstigere Lagen wegen seiner frühen Reife, geringen Empfindlichkeit und grossen Tragbarkeit eine sehr schätzbare Rothweintraube, welche besonders bei kurzem Zapfenschnitt entsprechen wird.

Die aus ihm bereiteten Rothweine dürfen sich weniger durch grosse Süsseigkeit und Lieblichkeit wie die Portugieserweine, als durch eine bei den Rothweinen sehr geschätzte Herbe und Dauerhaftigkeit auszeichnen.

Der Blaufränkische hatte im Jahr 1872 in Niederösterreich bei der Lese 19,2 Prozent Zucker, nur 5,3 pro Mille Säure und lieferte auf einem österreichischen Joch einen mittleren Ertrag von nahezu 40 österreichischen Eimern, was seinen Werth in quantitativer und qualitativer Beziehung am besten bestätigten wird.

Aus: Atlas



Foto: Redl, Helmut



Foto: Redl, Helmut

Blaufränkisch

Triebspitze: hellgrün, glatt, glänzend

Blatt: sehr gross, lang, wenig gelappt, derb, gross und scharf gezähnt

Traube: gross, ästig, lockerbeerig; Durchschnittsgewicht 160 – 260g, Beeren klein/mittelgross, rund dickschalig, saftig, dunkelblau, beduftet

Aus: Redl, Helmut: Weinbau heute

Blauer Burgunder

Beschreibung.

Rebestock hat mässiges Wachstum. **Rehholz** ziemlich dünn, fest, graubraun gefärbt, dunkler gestreift und russartig schwarzgefleckt. **Knoten** 2 bis 3 Zoll weit von einander stehend und dunkler gefärbt. **Augen** an der Spitze mit bräunlicher oder weisslicher Wolle bedeckt.

Blätter mittelgross, rundlich, dick, drei- und fünflappig, rauh, oben dunkelgrün, unten heller, mit mehr oder weniger Wolle bedeckt; sie fallen im Weingarten wie in der Rebschule zeitiger als die der andern Sorten und gleichzeitig mit den Gutedelblättern ab. Verfarben ins Rathe vom Rande an, besonders stark bei älteren, mangelhaft erkrankten und kränklichen Stücken. **Behaarung** kurz, stumpf, sehr wechselnd und unregelmässig. **Bachten** grösser und weiter bei mageren, kleiner und enger bei guten Bodenverhältnissen, was auch auf die Anzahl der Lappen von Einfluss ist. **Nerven** hellgrün mit rüthlichem Anflug, busstig. **Blattstiel** ziemlich so lang als der Hauptstiel, dick, grün und roth gestreift. **Blätter an den Triebspitzen** etwas wollig.

Traube klein, einfach, seltener ästig, meistens dichtbeerig. **Traubenstiel** kurz, dick, fest holzig, hellgrün und roth überlaufen. **Beerenfleisch** kurz, dick, warzig mit starkem braunem Wulste. **Beere** klein, von runder und länglicher Form, je nach dem frieren oder gedüngten Stand, schwarzblau, beduftet, schwach punktiert. **Narbe** deutlich bemerkbar. **Beerenhaut** dünn. **Saft** weiss, dünnflüssig, süs, aromatisch. **Reifezeit** ziemlich früh, gleichzeitig mit dem blauen Portugieser und Rotlander.

Vorkommen, Kultur und Verwendung: Der blaue Burgunder ist, wie die zahlreichen Synonymen zeigen, eine sehr verbreitete Traubensorte, welche aus Frankreich zu uns gekommen ist. Dort wird sie mit ihren vielen Spielarten, welche durch verschiedene Bodens- und klimatische Verhältnisse entstanden sind, hauptsächlich zur Bereitung der Burgunder-Rothweine, sowie als Weisswein zur Champagner-Bereitung in der Champagne verwendet. Dieser Traubensorte verdankt Frankreich hauptsächlich seinen Ruf als Weiland.

Von Frankreich aus wurde sie zunächst am Rhein und an der Mosel, besonders um Ingelheim, Assmannshausen und an der Bergstrasse, später in Württemberg, der Schweiz und Oesterreich verbreitet, so dass sie jetzt fast in allen Weindländern anzutreffen ist.

Der blaue Burgunder verlangt einen kräftigen, mässig feuchten warmen Boden in flachen Hügellagen. Ein langer Schnitt auf Bögen ist für ihn sehr geeignet, wenn er der Bodenkraft und dem Alter des Stocks angemessen angewendet wurde; man schneidet den Stock nicht früher auf Bögen, als bis er genügend erstarkt ist, da der etwas schwach bewurzelte Stock sonst gern schnell zurückgeht. Er ist nicht sehr empfindlich in der Blüthe, hält hohe Kältegrade aus und entwickelt an geeigneten Standorten eine mittlere, aber doch ziemlich gleichmässige Tragbarkeit. Die Bewurzelung der Schnittreben erfolgt leicht und mit ziemlicher Sicherheit. In der Nähe von Waldungen und Gestrüch haben die frühzeitig reifenden Trauben sehr von den Vögeln zu leiden.

Der blaue Burgunder ist entschieden die werthvollste Traubensorte für die Rothweinerzeugung; als Tafeltraube hat er für nördlichere Weingegenden nur einen geringen Werth. Er bekommt in guten Jahrgängen 20 bis 25 Gewichtsprocente Zucker mit einer verhältnissmässig geringen Säure von 5 bis 6‰, so dass es nur wenige blaue Traubensorten giebt, welche ihm darin gleichkommen. Die Burgunder Rothweine sind voll, überaus wohlschmeckend von feinem edlen Aroma, stark und schwer.

Aus dem blauen Burgunder werden ausser den französischen Rothweinen die Assmannshäuser, Ingelheimer, Ortenauer, Melniker und Aurbleichter Rothweine bereitet.

Der blaue Arbat, aus welchem bei Baden-Baden der Affenthaler gewonnen wird, der frühe blaue Burgunder und das blaue Mährchen dürfen sehr nahe verwandte Spielarten des blauen Burgunders sein.



Foto: Redl, Helmut

Aus: Atlas



IV. Blauer Burgunder.

Aus: Atlas

Blauer Burgunder

Triebspitze: gelblich-grün, wollig behaart

Blatt: mittelgross, meist dreilappig, wenig gebuchtet, derb / blasig, fein gezähnt, dunkelgrün

Traube: klein bis mittelgross, einfach, walzig, dichtbeerig, dickstielig, Durchschnittsgewicht 120 – 180g; Beeren klein, dünnchalig, saftig, schwarzblau, beduftet

Aus: Redl, Helmut: Weinbau heute

Rother Veltliner

Beschreibung.

Rebstock ziemlich kräftig. **Rebholz** dunkelbraun, gestreift, schwärzlich punktiert. **Knoten** 3—4 Zoll weit von einander, dunkler als das übrige Holz. **Augen** braun, geschlossen, wenig wollig.

Blätter gross, dünn, weich, glatt und glänzend, tief eingeschnitten 5lappig, oben dunkelgrün, unten grüngrün, wollig bis filzig, je nachdem der Stock mager oder fett steht. **Bezahnung** gross und scharf mit mehreren kleineren Zähnen abwechselnd. **Blattrippen** rötlich, borstig. **Blattstiel** kürzer als die Mittelrippe, rötlich und borstig. **Blätter an den Triebspitzen** zottig, dunkelgrün mit Roth überlaufen.

Traube gross, dicht, kegelförmig. **Traubenstiel** kurz, dick, rötlich, fest mit unfruchtbaren Knoten. **Beerenstiele** dünn, lang, hellgrün, warzig. **Beere** ziemlich gross, länglich in's Runde, ungleich, hellroth, schwarz punktiert, durchschimmernd grau beduftet. **Narbe** gross. **Beerenhaut** dick. **Saft** dünn, wenig schleimig, süss. **Kerne** 2—3, dunkelbraun mit grüner Spitze. **Reifezeit** etwas spät, oft noch ehe die Beere ganz roth wird, was sehr selten der Fall ist.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der rothe Veltliner soll aus dem Val Tellina, dem Theil des Adda-Thales stammen, welches sich von Como-See bis zum Süßler Joch an der Grenze von Oberitalien und der Schweiz hinzieht, und von da nach Süddeutschland und Oesterreich verbreitet worden sein. Man findet diese Traubensorte besonders in Württemberg und in Niederösterreich. In letzterem Lande bildet sie bei Langenloos den Hauptsatz und macht dem grünen Veltliner noch in manchen anderen Gegenden den Rang streitig. Der rothe Veltliner verlangt einen kräftigen, mehr schweren als leichten Boden und einen kurzen Kopf-, Bock- oder Kahlschnitt, da seine Bewurzelung nicht sehr kräftig und ausgebreitet ist. Oeftere Düngung ist bei ihm nothwendig. Unter den geschilderten Verhältnissen entwickelt er eine beträchtliche Tragbarkeit. Der Most giebt in guten Jahrgängen ein vorzügliches Produkt. Nach den Aufzeichnungen in Klosterneuburg gab er in den 6 Jahren von 1868 bis 1873 im Durchschnitt jährlich 19,9 Proc. Zucker und 8,6 pro Mille Säure. In guten Jahrgängen ist der rothe Veltliner Wein jedenfalls einer der besten niederösterreichischen Weine, während er sonst zu viel Säure besitzt. Trotz seiner vielen guten Eigenschaften verbreitet sich der rothe Veltliner nicht sehr stark und tritt sonst nur, mit Ausnahme der vorerwähnten Gegend in Niederösterreich, in den Weingärten sporadisch auf.

Aus: Atlas



Foto: Redl, Helmut



Foto: Redl, Helmut

Roter Veltliner

Triebspitze: rötlich, wollig behaart

Blatt: groß, fünflappig, sehr tief gebuchtet, Unterseite wollig behaart, rötliche Blattrippen

Traube: groß, zugespitzt, dichtbeerig; Durchschnittsgewicht 190 – 220g, ungleich reifend. Beeren länglich, fleischrot, dickschalig, festfleischig

Aus: Redl, Helmut: Weinbau heute