



# DIVICO: ASSEMBLAGEPARTNER FÜR PINOT NOIR?

Dass Pinot noir gerade bei ungeübten Weinkonsumierenden aufgrund der relativ hellen Farbe an Zuwendung verliert, ist bekannt. Mit sogenannten Färbertrauben wird dieses Manko teilweise behoben. Nun bringt sich die pilzwiderstandsfähige Sorte Divico als Assemblagepartner ins Gespräch – wegen der Farbe und des olfaktorischen Potenzials.

Pinot noir ist nach wie vor die am häufigsten angebaute Rotweinsorte in der Schweiz. Ihr hohes qualitatives Potenzial wird manchmal durch eine als eher etwas schwach beurteilte Farbintensität geschmälert. In der Schweiz werden Färbertrauben wie Dakapo und Dunkelfelder angebaut, deren Weine in niederprozentiger Assemblage zur Farbverbesserung eingesetzt werden. Mit der von Agroscope entwickelten und 2013 zugelassenen Divico-Rebe, die gegenüber Falschem und Echtem Mehltau sowie Grauschimmel resistent ist, steht eine weitere Sorte zur Verfügung, die sich für diesen Zweck eignet. In einem auf den Agroscope-Versuchsbetrieben in Changins und Pully durchgeführten Versuch wurde eine 10 % Assemblage von Divico mit Pinot noir mit Assemblagen der Rebsorten Dakapo und Dunkelfelder verglichen.

## Die Neuzüchtung Divico

Agroscope hat 2013 mit Divico eine erste rote Rebsorte zugelassen, die gegen die wichtigsten Pilzkrankheiten der Rebe (Falscher und Echter Mehltau sowie Grauschimmel) resistent ist (Spring et al. 2013; Spring und Dupraz 2019). Die ersten Praxiserfahrungen bestätigten die hohe Krankheitsresistenz, das gute agronomische Verhalten und das hohe Qualitätspotenzial. Dank dieser günstigen Eigenschaften konnte sich Divico schnell an die Spitze der in der Schweiz angebauten krankheitsresistenten interspezifischen Rebsorten (Piwis) setzen. Das organoleptische Profil seiner Weine zeichnet sich durch eine gute Struktur, einen hohen Gehalt an Po-

lyphenolen und seidigen Tanninen sowie einer interessanten aromatischen Komplexität aus. Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen und Gewürzen, begleitet von diskreten floralen Noten, macht ihn zu einem interessanten Kandidaten für die Herstellung von sortenreinen Weinen mit einem originellen Profil. Auch wenn Divico nicht zur Kategorie der Färbertrauben gehört, führt die Sorte zu extrem farbintensiven Weinen, die potenziell ebenso interessant sind wie einige Färbertrauben für die Assemblage.

Zu den Rebsorten, bei denen die Farbintensität der Weine häufig durch Assemblagen mit Färbertrauben verstärkt wird, gehört insbesondere Pinot noir, der mit 3874 ha Anbaufläche im Jahr 2020 (BLW 2021) in der Schweiz auf der Alpennordseite die am häufigsten angebaute Rebsorte ist. Der gute Ruf dieser Weine gründet auf dem feinen, typischen Bouquet, das durch fruchtige Noten und eine gute Struktur sowie durch zarte, samtene Tannine geprägt ist. Ein Wein, der zur Verbesserung der Farbintensität von Pinot-noir-Weinen eingesetzt wird, muss diese charakteristischen Eigenschaften unterstützen.

## Die Studie

Im Rahmen einer Studie, die bereits zwischen 2009 und 2012 durchgeführt wurde, aber deren Ergebnisse erst kürzlich publiziert wurden, ging man der Frage nach, wie sich die Rebsorten Dakapo, Divico und Dunkelfelder als Assemblagepartner eignen. Bei den am Genfersee angebauten Weinen wurden einerseits die agrono-

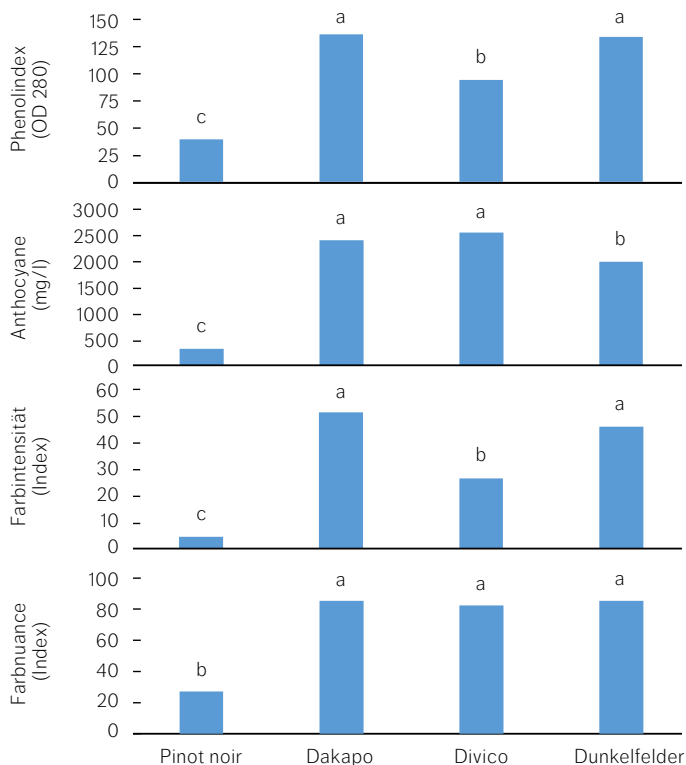


Abb. 1: Vergleich zwischen den vier Sorten bezüglich Farbwerte und Phenolindex.

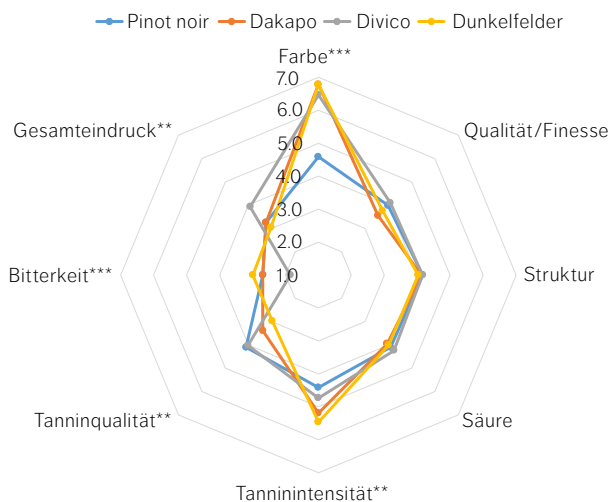


Abb. 2: Sensorische Eckpunkte der Weine aus den Jahren 2009–2012.

mischen Leistungen analysiert sowie die önologischen Eigenschaften bewertet. Im zweiten Teil wurde ihre Eignung als Assemblagepartner für Pinot-noir-Weine aus dem Agroscope-Versuchsbetrieb in Changins bei einem Anteil von 10% verglichen.

### Chemische Grundanalyse der Weine

Die Trockenextraktmengen von Dakapo, Dunkelfelder und Divico sind höher als bei Pinot noir, was sich mit dem hohen Gehalt an phenolischen Verbindungen erklären lässt. Die Divico-Weine weisen einen höheren Gesamtsäuregehalt und einen niedrigeren pH-

Wert aus, obwohl der Säuregehalt des Mosts in der Regel niedriger ist.

### Der Gehalt an phenolischen Verbindungen

In Abbildung 1 sind die Werte für den Gesamtgehalt an Polyphenolen (OD 280), für den Anthocyan-Gehalt und die Indexwerte für Farbintensität und Farbnuancen zusammengefasst. Pinot noir weist bei all diesen Parametern deutlich tiefere Werte auf. Von den drei Rebsorten zur Farbverbesserung weist Divico etwas niedrigere Werte beim Gesamtpolyphenolindex und bei der Farbintensität auf, aber den höchsten Anthocyan-Gehalt, der nahe beim entsprechenden Wert von Dakapo liegt. Diese drei Rebsorten besitzen einen vergleichbaren Indexwert für die Farbnuancen, der einer deutlich violetten Färbung entspricht, während die Farbwerte des Pinot noir deutlich heller sind.

### Sensorische Analyse

In Abbildung 2 sind die Durchschnittswerte der Jahre 2009 bis 2012 zur sensorischen Analyse zusammengefasst, zu der acht Kriterien gehören. Der Unterschied bei der visuellen Wahrnehmung der Farbintensität ist zwischen Pinot noir und den drei Rebsorten zur Farbverbesserung signifikant. Innerhalb dieser drei Rebsorten fällt die Bewertung dagegen ähnlich aus und die Unterschiede sind nicht bedeutsam. Die Bewertungen liegen dabei nahe am Maximalwert der Skala und deuten auf farbtensive Weine hin. Die Bewertung zur Qualität und Feinheit des Bouquets, zur Struktur und zum Säuregehalt ergab keine signifikanten Unterschiede zwischen den Weinen. Bezüglich der Tanninintensität der Weine und der Qualität ihrer Tannine bestehen zwischen den drei Rebsorten dagegen signifikante Unterschiede. Dakapo und Dunkelfelder zeichnen sich durch höhere Noten für die Tanninintensität aus als Divico und vor allem als Pinot noir, während die Beurteilung der Tanninqualität bei diesen beiden Rebsorten aufgrund einer hohen Komponente trockener und rauer Tannine signifikant schlechter beurteilt wird als bei Divico und Pinot noir.

Auch bei der Bewertung der Bitterkeit bestehen signifikante Unterschiede zwischen Divico, dessen Weine als deutlich weniger bitter bewertet werden, und den anderen drei Rebsorten. Bei der hedonischen Note des Gesamteindrucks gab es ebenfalls signifikante Unterschiede zwischen den Rebsorten, wobei Divico besser bewertet wurde.

### Eigenschaften der Assemblagen mit Pinot noir

Die Assemblage von Pinot noir aus Changins mit jeweils 10 % Dakapo bzw. Divico oder Dunkelfelder führte zu einer signifikanten Verbesserung der visuellen Beurteilung der Farbintensität sowie der Struktur der Weine im Vergleich zu sortenreinem Pinot noir. Die drei Assemblageweine wurden auch als signifikant tanninreicher und weniger bitter beurteilt und insgesamt im Vergleich zur Pinot-noir-Kontrolle bevorzugt. Es zeigt sich, dass die Zugabe von 10 % Dakapo, Divico oder Dunkelfelder zu einer signifikanten Verbesserung des Gesamtpolyphenolindex (OD 280), des Anthocyan-Gehalts, der Farbintensität sowie der Farbnuancen im Ver-

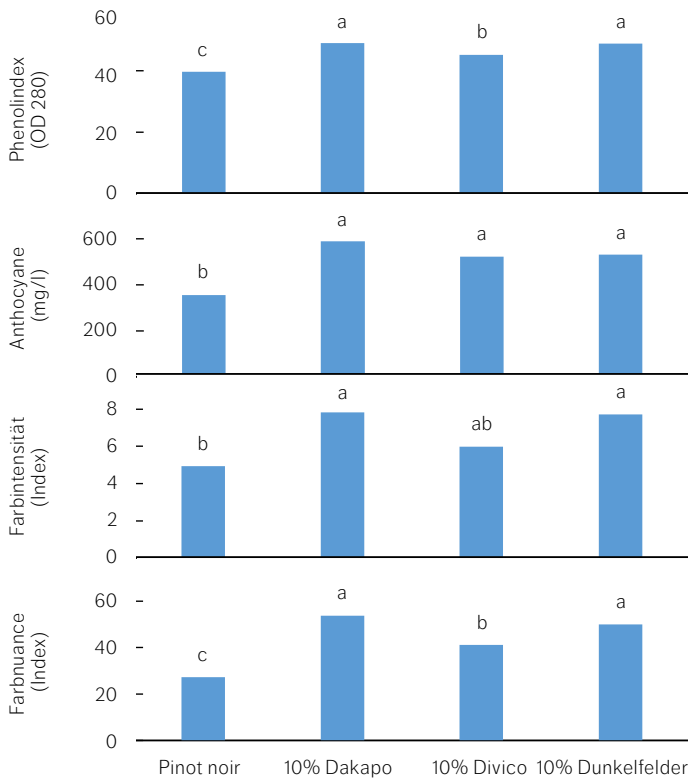


Abb. 3: Auswirkungen auf Phenolindex und Farbwerte bei Zugabe von 10 % Dakapo, Divico oder Dunkelfelder.

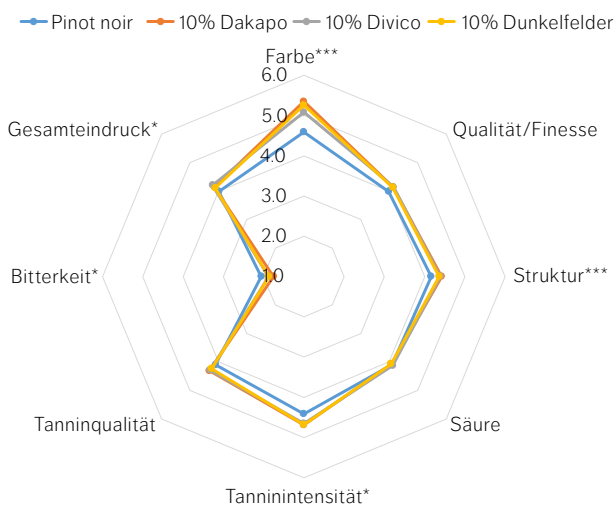


Abb. 4 Sensorische Analyse des Pinot noirs im Vergleich zu den jeweiligen Assemblagen.

gleich zu Pinot noir führte (Abb. 3). Die Verbesserung dieser Parameter war bei Divico etwas weniger ausgeprägt als bei Dakapo und Dunkelfelder.

## Schlussfolgerungen

- Die Ergebnisse der Analysen zeigen, dass die Assemblagen mit den drei Rebsorten zur Farbverbesserung Weine mit interessanten Eigenschaften liefern, die sich in Bezug auf ihre phenolische Zusammensetzung recht ähnlich sind.

- Die sensorische Analyse der drei Assemblagen ergab eine deutliche Verbesserung der Farbintensität, der Struktur und der Tanninintensität der Weine sowie eine weniger ausgeprägte Bitterkeit und eine höhere hedonische Note des Gesamteindrucks im Vergleich zu sortenreinem Pinot-noir-Wein (Abb. 4).
- Aufgrund der sehr interessanten agronomischen Eigenschaften und insbesondere wegen der Resistenz gegenüber Falschem und Echtem Mehltau sowie Grauschimmel scheint sich die neue Rebsorte Divico sehr gut zur Weinherstellung mit Verbesserung der Farbintensität von Pinot-noir-Weinen zu eignen.



**JEAN-LAURENT SPRING**

Agroscope, Pully  
jean-laurent.spring@agroscope.admin.ch

Die Literaturangaben sind beim Autor erhältlich.

## DAKAP0, DIVICO, DUNKELFELDER: EIN VERGLEICH

Die Rebsorte Dakapo ist eine Färbertraube, die 1972 in der Forschungsstation Geisenheim von Helmut Becker gezüchtet wurde. Dakapo ist eine Kreuzung aus Deckrot und Blauem Portugieser und wird hauptsächlich in Assemblagen verwendet, um die Farbe der Weine zu verstärken. Sie ist vor allem in Deutschland verbreitet, wo sie auf einer Fläche von fast 60 ha angebaut wird (Ambrosi et al. 2011). In der Schweiz nahm sie im Jahr 2020 eine Fläche von 18 ha ein (BLW 2021).

Die Rebsorte Divico, die an der Forschungsanstalt Agroscope in Pully gezüchtet wurde, entstand 1997 aus einer Kreuzung zwischen Gamaret und Bronner. Es handelt sich um eine mit Hilfe biochemischer Marker gezüchteten interspezifischen Rebsorte mit guter Resistenz gegenüber Falschem und Echtem Mehltau sowie Grauschimmel (Gindro et al. 2006). Mit dieser Sorte lassen sich anthocyanreiche Weine herstellen. Bisher wurde Divico hauptsächlich für die Herstellung von sortenreinen Weinen verwendet. Sie wurde 2013 zugelassen und nimmt in der Schweiz eine Fläche von 66 ha ein (BLW 2021).

Die Rebsorte Dunkelfelder ist eine Färbertraube, die wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts von G.-A. Fröhlich durch Kreuzung von Madeleine Angevine und Teinturier du Cher (VIVC-Datenbank) gezüchtet wurde. Sie wird vor allem in Assemblagen zur Verstärkung der Weinfarbe verwendet und ist hauptsächlich in Deutschland verbreitet, wo sie auf einer Fläche von etwa 350 ha angebaut wird (Ambrosi et al. 2011). In der Schweiz nahm sie im Jahr 2020 eine Fläche von etwas mehr als 23 ha ein (BLW 2021). Es handelt sich um eine Rebsorte mit frühem Austrieb und früher Reife. Sie scheint für *Drosophila suzukii* besonders attraktiv zu sein (Kehrli et al. 2017).