

## Analytische Charakterisierung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten

Pabi<sup>1</sup> N., Graz/A, Renner<sup>2</sup> W., Graz/A, Koraimann<sup>1</sup> C., Leitner<sup>1</sup> E., Graz/A

<sup>1</sup>Technische Universität Graz, Stremayrgasse 9, 8010 Graz, Österreich

<sup>2</sup>Landwirtschaftliches Versuchszentrum Steiermark, Abteilung 10 Land- und Forstwirtschaft, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg, Ragnitzstr.193, 8047 Graz, Österreich

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIS) sind Kreuzungen aus europäischen und amerikanischen Rebsorten, die ökologische und ökonomische Vorteile in sich vereinigen können. Sie weisen oftmals eine wesentlich höhere Toleranz gegen Mehltau und gegen die Reblaus auf. Obwohl diese schon seit einigen Jahrzehnten gezüchtet werden, war die Akzeptanz beim Konsumenten lange Zeit eher gering, da oftmals sensorisch fehlerhafte Weine aus den Trauben produziert wurden. Erst in den letzten Jahren sind Neuzüchtungen in den Fokus von Konsumenten gekommen.

Das Landwirtschaftliche Versuchszentrum des Landes Steiermark züchtet seit einigen Jahren unterschiedliche PIWIS um deren Anpflanzungspotential für die steirische Weinregion zu prüfen.

12 verschiedene pilzresistente Rebsorten wurden unter standardisierten Bedingungen vinifiziert. Die Weine wurden neben sensorischen Untersuchungen auch analytisch charakterisiert um die relevanten Aromastoffe zu identifizieren.

Neben den „Hauptverbindungen“ aus der alkoholischen Fermentation (höhere Alkohole, Säuren) wurden sowohl die Traubensäfte als auch die Weine auf aromaaktive Verbindungen analysiert.

Unter Verwendung von Festphasenmikroextraktion gekoppelt mit Gaschromatographie wurden unterschiedliche Methoden für die sortenrelevante Substanzgruppen der Pyrazine und Terpene entwickelt.

Zusätzlich wurden Charakterisierung der unterschiedlichen Sorten über die Aromaprofile und die Quantifizierung der für die Fruchtigkeit verantwortlichen Ester durchgeführt.

Der Einfluss einzelner Verbindungen und deren Anteil am Gesamtaroma des Weines wird diskutiert.

Literatur:

[1] W. Renner, *Haidegger Perspektiven*, 2012 3, 14-16.

[2] Branislava V. Sivčev, Ivan L. Sivčev and Zorica Z. Ranković Vasić, Natural process and use of atural matters in organic viticulture, *Journal of Agricultural Sciences* Vol. 55, No. 2, 2010, 195-215.