

FALLSTUDIE: SOUVIGNIER GRIS EINE REBSORTE, DREI WEINSTILE

Souvignier gris ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (Seyval Blanc × Zähringer), die 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet wurde. Sie ist in der Liste, der von der Europäischen Kommission zugelassenen Rebsorten für die Weinproduktion enthalten.

In den letzten Jahren hat sie aufgrund ihres hohen Potenzials zunehmendes Interesse geweckt, gestützt durch gezielte Forschungsarbeiten. Studien zeigen relevante Konzentrationen von Thiolvorstufen sowie charakteristische Gehalte an 1-Hexanol, n-Hexylacetat und Methylsalicylat.

Methylsalicylat (MeSA)

Souvignier gris enthält glykosylierte Vorstufen von MeSA, die für mentholartige und balsamische Noten verantwortlich sind. Diese können während der Gärung durch glycosidase Aktivität freigesetzt werden.

Dies macht die Enzymauswahl besonders relevant für die Ausprägung des Aromaprofils. **Siehe Vinifikationsstrategie 3, Seite 19 (aromatische Intensität, grün/balsamisch).**



LITERATUR:

- Paolini *et al.* (2023). In: II International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño, La Rioja (Spanien), 8-10 November 2023.
- Piergiovanni *et al.* (2023). *OENO One*, 57(2), 115-127.
- Roman (2024). In: 38th EFFoST International Conference 2024: Future Food Systems - Innovation through Progress at Scientific Interfaces, Brügge, Belgien, 12-14 November 2024, P2.1.029.
- Roman *et al.* (2025). In: GIESCO 2025 - Aroma Characterisation of Mold-Resistant Sparkling Wines Produced in a Warm Temperate Area.
- Trapp, O., Avia, K., Borrelli, C., Eibach, R., Merdinoglu, D., & Töpfer, R. (2025). More sustainability in Europe's vineyards: Using resistant grapevine varieties to reduce the input of pesticides. *Plants, People, Planet*, 7(6), 1621-1628.
- Bettinelli, P., Stefanini, M., & Vezzulli, S. (2024). *Viti resistenti: un'opportunità per il rinnovamento varietale*. *Fruit Journal*, 5, 24-29.

www.vinievitiresistenti.it

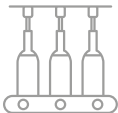
www.piwi-international.org

www.oiv.int



3 PROFILE, 3 VINIFIKATIONSSTRATEGIEN

Auf Basis dieser Eigenschaften wurden drei Vinifikationsstrategien entwickelt, um unterschiedliche Ausdrucksformen von Sauvignier gris zu fördern.

	1 FERMENTATIVE ESTER, WEISSE FRUCHT	2 THIOLE	3 GRÜN / BALSAMISCH
TRAUBEN 	Keine reduktiven Bedingungen (kein Inertgas) RAPIDASE® EXTRA PRESS	Inertgas nicht zwingend • Maischestandzeit 1–6 h • Vorklärung (Stabulation) RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	RAPIDASE® EXTRA PRESS
KLÄRUNG 	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR
ALKOHOLISCHE GÄRUNG 	FERMIVIN® AR2 ANCHOR® VIN 13 + NATUFERM® Bright Temp. ~15°C	FERMIVIN® 4F9 PRIMATHIOL ANCHOR® THIOLBLOOM + NATUFERM® Bright Temp. ~18°C	FERMIVIN® TS28 LVCB ANCHOR® NT 116 + NATUFERM® Bright Temp. ~16–18°C
REIFUNG / AUSBAU 	EXTRA FERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	EXTRA FERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	RAPIDASE® REVELATION AROMA (MeSA-assoziiierter Ausdruck) RAPIDASE® VINOFAST
ABFÜLLUNG 	FINAL TOUCH® 	FINAL TOUCH® 	FINAL TOUCH® 

