vinetur

Chile-Studie: Schattierungsnetze verändern die Weinchemie alter Muskateller-Reben

Im einjährigen Versuch zeigten sich bei der Verkostung keine signifikanten Unterschiede; Laborwerte könnten teilweise durch uneinheitliche Lesereife beeinflusst sein.

Dienstag, 17. November 2026



Ein einjähriger Versuch in einem chilenischen Weinberg ergab, dass Schattierungsnetze das chemische Profil von Weinen aus alten Muskateller-Reben der Sorte Muskateller von Alexandria veränderten, bei sensorischen Tests jedoch keine signifikanten Unterschiede festzustellen waren. Dies geht aus einer in Horticulturae veröffentlichten Studie hervor.

Die Studie untersuchte, wie sich Schattierungsnetze auf die phenolische und flüchtige Zusammensetzung der daraus erzeugten Weine auswirkten. Die Netze werden zunehmend als Möglichkeit diskutiert, Hitze- und Sonneneinstrahlung im Weinberg zu reduzieren. Die untersuchten Verbindungen sind wichtig, da sie mit Aroma, Geschmack, Farbe und Struktur zusammenhängen. Das Hauptergebnis der Studie war, dass die Beschattung diese Bestandteile veränderte. Dies zeigt, dass der Schutz der Laubwand den fertigen Wein messbar beeinflussen kann, selbst wenn die Trauben von derselben Sorte und derselben Lage stammen.

Gleichzeitig stellten die Forschenden bei Verkostungen keine signifikanten sensorischen Unterschiede zwischen den Weinen fest. Die im Labor nachgewiesenen chemischen Veränderungen führten in diesem Versuch also nicht eindeutig zu einem stärkeren oder für die Verkostenden besser erkennbaren Unterschied.

Im Mittelpunkt der Studie stand der Muskateller von Alexandria, eine aromatische Rebsorte, die in mehreren Regionen für die Weinherstellung und andere Getränkeprodukte verwendet wird. Indem die Forschenden die Weine und nicht nur die Trauben im Weinberg untersuchten, gingen sie einer Frage nach, die für Erzeuger unmittelbar relevant ist: Verändert ein Instrument zum Hitzemanagement das Endprodukt auf eine Weise, die voraussichtlich kommerziell bedeutsam ist?

Dieser Aspekt ist für die Getränkeindustrie wichtig, während Winzerinnen und Winzer abwägen, wie sie auf wärmere Bedingungen reagieren sollen. Schattierungsnetze gelten als mögliche Anpassungsmaßnahme. Der chilenische Versuch legt jedoch nahe, dass Erzeuger nicht davon ausgehen sollten, dass chemische Veränderungen im Weinberg automatisch zu einer sensorischen Verbesserung im Wein führen. Für Weingüter liefern die Ergebnisse zusätzliche Daten für die Entscheidung, ob sich die Kosten und der Aufwand für die Installation von Netzen angesichts der angestrebten Veränderungen bei Weinstil und Qualität rechtfertigen lassen.

Die Forschenden wiesen zudem auf einen wichtigen Vorbehalt bei der Interpretation der Ergebnisse hin. Laut der Zusammenfassung der Studie wurden die Trauben mit unterschiedlichem Reifegrad gelesen, was das Ergebnis beeinflusst haben könnte. Praktisch bedeutet das, dass einige der in den Weinen gemessenen Unterschiede nicht

allein auf die Beschattung, sondern auch auf den unterschiedlichen Reifegrad bei der Lese zurückzuführen sein könnten.

Diese Einschränkung ist bedeutsam, da der Reifegrad der Trauben viele der gleichen Weineigenschaften beeinflussen kann, die in der Studie untersucht wurden, darunter aromarelevante Verbindungen und die phenolische Zusammensetzung. Wenn der Lesezeitpunkt nicht vollständig übereinstimmt, lässt sich die Wirkung einer weinbaulichen Maßnahme schwerer von der eines anderen Faktors trennen.

Trotz dieses Vorbehalts ergänzt die Studie die wachsende Zahl von Untersuchungen dazu, wie sich Weinberge an heißere Bedingungen anpassen können, ohne sich auf eine einzige Annahme über Qualität zu stützen. In vielen Weinregionen werden Schattierungsnetze daraufhin geprüft, ob sie die Trauben vor übermäßiger Strahlung, Hitzestau und möglichen Sonnenschäden schützen können. Studien haben gezeigt, dass solche Maßnahmen die Beerentemperatur und die Reifung beeinflussen können. Die Auswirkungen auf die Zusammensetzung des Weins und die sensorische Wahrnehmung sind jedoch noch nicht abschließend geklärt und können je nach Rebsorte, Klima und Lesezeitpunkt variieren.

Beim Muskateller von Alexandria ist das Aroma besonders wichtig für die Marktpositionierung. Veränderungen bei flüchtigen Verbindungen können für Winzerinnen und Winzer relevant sein, die das charakteristische Profil der Rebsorte erhalten oder gezielt prägen wollen. Dass die Studie Unterschiede in der Zusammensetzung feststellte, ohne dass sich die Weine sensorisch klar voneinander abgrenzten, deutet darauf hin, dass der Zusammenhang zwischen Chemie und wahrgenommener Qualität komplexer sein könnte als ein einfacher Gewinn oder Verlust durch zusätzliche Beschattung.

Da der Versuch nur eine Vegetationsperiode umfasste, sind die Ergebnisse eher als hilfreicher Datenpunkt denn als abschließende Antwort zu verstehen. Die Reaktionen im Weinberg können sich von Jahr zu Jahr verändern, abhängig von Wetterverläufen, Ertrag und Standortbedingungen. Um festzustellen, ob die beobachteten Veränderungen regelmäßig auftreten und bei unterschiedlichen Lesezeitpunkten sensorisch stärker oder schwächer wahrnehmbar sind, wären weitere Untersuchungen

über mehrere Jahre erforderlich.

Dennoch liefern die Ergebnisse den Erzeugern und Weinproduzenten neue Informationen zu einem Zeitpunkt, an dem Anpassungsentscheidungen immer dringlicher werden. Statt Schattierungsnetze als automatische Verbesserung darzustellen, legen die Ergebnisse nahe, sie als Bewirtschaftungsmaßnahme mit messbaren Auswirkungen zu betrachten, die im Zusammenhang mit Produktionszielen, angestrebtem Reifegrad und Weinstil bewertet werden müssen.