

ROYALE OFFENSIVE

Das turbulente Leben der Madeleine Royale.
Oder: Wie die königliche Traube ein ewiges Schattendasein
fristet. Eine Erzählung aus Sicht der Sorte.



Am Kellereigebäude in Wädenswil fühlt sich die Madeleine Royale wohl.
(© J. Achermann)

Die Zeichen standen gut im Jahr 1845. Es war eine Zeit gewichtiger Erfindungen und gewaltiger Ereignisse, der Spielchen sportlicher und machthungriger Natur. In New York wurde der erste Baseballverein gegründet, der Gummireifen zum Patent angemeldet, die Sonne erstmals erfolgreich abgelichtet, Texas von den USA annektiert – und in einem französischen Städtchen bei Anjou erblickte eine Rebsorte das Licht der Welt. Mit dieser Sorte meine ich mich: Madeleine Royale. Ich bin das Ergebnis eines Tafeltrauben-Experiments des auf Rosen spezialisierten Zuchtbetriebs von Jean-Pierre Vibert, dessen Firma später von seinem Nachfolger mit dem Spitznamen Moreau-Robert übernommen wurde. Meine royale Bezeichnung aber täuscht. Blaues Blut floss nämlich nie durch meine Leitbahnen. Dafür radioaktive Moleküle. Doch dazu komme ich später.

ZU UNRECHT UNTERSCHÄTZT

Meine Geschichte ist geprägt von Höhen und Tiefen. Wobei die Tiefen deutlich überhandnehmen. Irgendwie war stets der Wurm drin – nicht nur sprichwörtlich. Denn als weisse, pralle Traubensorte bin ich eine beliebte Brutstätte für den Sauerwurm. Auch der Falsche Mehltau befällt mich in feuchtfröhlicher Manier und rasend gern auf meiner Unterseite. Im Übrigen reife ich früh, meist ein bis zwei Wochen vor dem Chasselas, was mir meinen Namen einbrachte. Eine Anspielung auf meinen Erntezeitpunkt am 22. Juli, dem Namensstag der Heiligen Magdalena (Abb. 1). Da sich meine Beeren gern aufpumpen wie der eingangs erwähnte Gummireifen, meine zarte Haut zum Aufplatzen neigt und ich lange Transportwege schlecht vertrage, werde ich häufig vor meiner physiologischen Reife geerntet, was dem Weingenuss nicht sonderlich zugutekommt. Ich habe mich daher mit der Rolle als Tafeltraube abgefunden und erfreue mich daran, dass ich lieber gegessen als getrunken werde.



Abb. 1: Die Traubensorte Madeleine Royale in historischer Darstellung.
(© Weinbaumuseum Au)

DIE SUCHE NACH DEN ELTERN

Meiner Fruchtbarkeit und Frühreife habe ich eine vielfältige Kinderschar zu verdanken, darunter Primus, Prachttraube und Müller-Thurgau, um nur einige zu nennen. Von meinen leiblichen Eltern erfuhr ich erst spät. Ich wuchs mit der Annahme auf, dass sie aus dem Burgund stammen. Später verortete man mich in der Chasselas-Familie. Der französische Ampelograph Eugène Durand hielt mich gar für eine Variante von Pinot Meunier. Eine Analyse von 93 mitteleuropäischen Rebsorten, die an 57 Mikrosatelliten genotypisiert wurden, brachte 2010 endlich Gewissheit. Ich stamme von Pinot und Schiava Grossa ab. Dass es sich bei meinem Vater um eine Tafelsorte handelt, ist nicht weiter verwunderlich. Schliesslich erfolgte seinerzeit in der französischen Rebschule die Züchtung einer Esstraupe unter Verwendung des starkwüchsigen Trollingers, der als Meraner Kurtraube im Teller und als Vernatsch im Glas eine gute Figur macht.

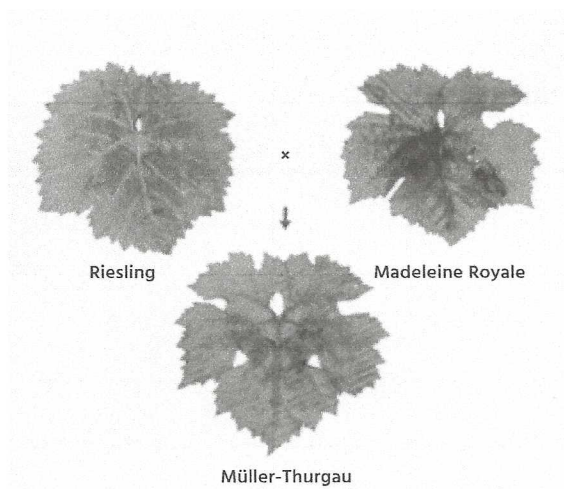


Abb. 2: Herbarisierte Blätter von Müller-Thurgau und seinen Eltern. (© E. Dettweiler)

EIN FAUXPAS MIT FOLGEN

Unerwartete Vaterschaften sind Teil unserer Familiengeschichte. Im Jahr 2000 widerfuhr mir dasselbe Schicksal wie meinem Vater. Das Julius Kühn-Institut in Siebeldingen (D) bestätigte zur Jahrtausendwende, was viele schon lange vermutet hatten: Die Sorte Riesling-Silvaner hat nichts mit Silvaner zu tun. Ich bin der Vater! (Abb. 2) Ein Fauxpas, der Professor Müller aus dem Thurgau unterlief und der sich nach über 100 Jahren nicht mehr genau rekonstruieren lässt. Ernst H. Rühl von der Universität Geisenheim vermutet, dass der Silvaner und ich zur selben Zeit im Gewächshaus geblüht haben und mein Pollen versehentlich auf der Narbe einer kastrierten Rieslingblüte gelandet ist. Ferdinand Regner, Leiter der Abteilung Rebenzüchtung am Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg, führt den Fehler auf «Übersiedlungsturbulenzen» zurück. Sagt aber auch, dass sich die genaue Ursache der Vertauschung wohl nicht mehr rekonstruieren lasse. Das sieht Mariska Beirne anders. Sie ist Historikerin und hat sich für die Sonderausstellung «Müller-Thurgau» im Weinbaumuseum am Zürichsee intensiv mit der Thematik auseinandergesetzt. Neben der Bestäubung sieht Beirne zwei weitere potenzielle Fehlerquellen: Verwechslung im Saatbeet oder beim Anbau der Jungpflanzen. Ein Missgeschick beim Transport von Geisenheim nach Wädenswil im Jahr 1891 hingegen scheint ihr sehr unwahrscheinlich (mehr dazu auf S. 18).

RUHM OHNE EHRE

Fest steht: Ruhm und Ehre hätten mir, Madeleine Royale, gebührt. Denn der weltweite Erfolg der Sorte Müller-Thurgau ist grösstenteils auf mich

zurückzuführen. Immerhin resultieren ihr leichter Muskatgeschmack und ihre üppigen Erträge aus meiner Wenigkeit. Doch ich bin bekanntlich milde gestimmt und schätze es umso mehr, dass mich einige Winzer bewusst auf ihrem Etikett erwähnen: Lüthi Weinbau aus Männedorf und Wunderstaa aus Hallau zum Beispiel – es sei ihnen gedankt.

RADIOAKTIVE VERGANGENHEIT

Mit den Jahren befiel mich zunehmend der Falsche Mehltau. Als die Gartenbau-Branche Anfang der 1970er-Jahre empfahl, in Hausgärten nur noch resistente Tafeltrauben zu pflanzen, verschwand ich allmählich von der Rebfläche. Kurz davor erlebte ich aber noch einen Höhepunkt: Werner Koblet, damals Sektions-Chef an der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil, wählte mich als Versuchsrebe aus für seine Forschungsarbeit zur «Wanderung von Assimilaten in Rebtrieben». Seine spektakulären Röntgenaufnahmen schlugen hohe Wellen (Abb. 3). Koblet liess Traubenblätter radioaktives $^{14}\text{CO}_2$ assimilieren. Dabei wurden radioaktive Kohlehydrate gebildet, deren Transportweg er mithilfe von Röntgenfilm und Geiger-Müller-Zähler

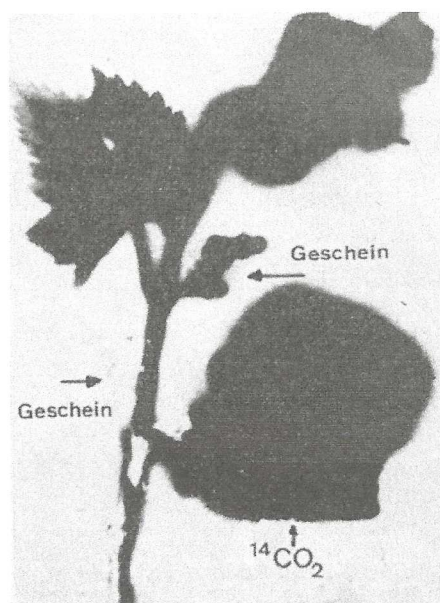


Abb. 3: Kohlehydratexport aus dem 3. Blatt sowohl nach unten wie nach oben. (© W. Koblet 1969)



verfolgen konnte. So gelang es ihm, die Bedeutung der verschiedenen Blätter für die Versorgung der Blüten und Trauben nachzuweisen. Weshalb er mich als Referenzsorte bestimmte, erklärt Koblet auf Nachfrage wie folgt: «Madeleine Royale war zu dieser Zeit resistent gegen Mehltau und ich dachte mir, wenn ich diese aufwendigen Versuche mache, brauche ich eine Sorte, die nicht krank wird. Das wäre sonst ein riesiger Aufwand gewesen, wenn das Blatt, das ich testete, befallen worden wäre.»

BASALBLÄTTER BEIM ERLESEN STEHENLASSEN

Als die Studie veröffentlicht wurde, war Martin Auer Agronomiestudent an der ETH und besuchte Vorlesungen von Koblet. Er sagt: «Seine Erkenntnisse waren der Renner!» Das Forschungsteam stellte fest, dass Rebenblätter erst mit dem Export von Kohlehydraten beginnen, wenn sie mehr als ein Drittel ihrer Endgrösse erreicht haben. Bis dahin erfolgt die Versorgung der wachsenden Schosse über Reservestoffe. Dies führte zur Empfehlung, die Reben früh zu erlesen, damit die Reservestoffe den verbleibenden Trieben zugutekommen. Das Entfernen der untersten Blätter zu diesem Zeitpunkt stellte sich als nicht ratsam heraus, da diese als erste Assimilate exportieren und somit wesentlich zur Versorgung der Triebspitzen und Blüten beitragen. Werden diese Blätter entfernt, dauert es, bis die nächsthöheren Blätter die Exportfunktion übernehmen. Wie im Versuch von Michael Gölles und Silvio Kessler (O+W 06/2025) beschrieben, führt das Entfernen der Basalblätter beim Ausbrechen zudem zu doppeltem Arbeitsaufwand und höheren Kosten, ohne messbare Vorteile für die Traubengesundheit.

KAPPEN MIT KÖPFCHEN

Die Bilder des Phloem-Flusses haben gezeigt, dass die Blätter in und knapp oberhalb der Traubenzone ihre Assimilate während der Blütezeit vorwiegend in die Gescheine und später in die wachsenden Beeren liefern. Die Rebschosse sollten daher nicht zu stark gekürzt werden. Bevor man Blätter entfernt, ist zudem zu berücksichtigen, dass diese die einzigen Zuckerquellen sind, die den Trauben zur Verfügung stehen. «Die Zuckerfabrik», erklärt Auer, «ist aber nach zwei Monaten ausgebrannt. Das Blatt

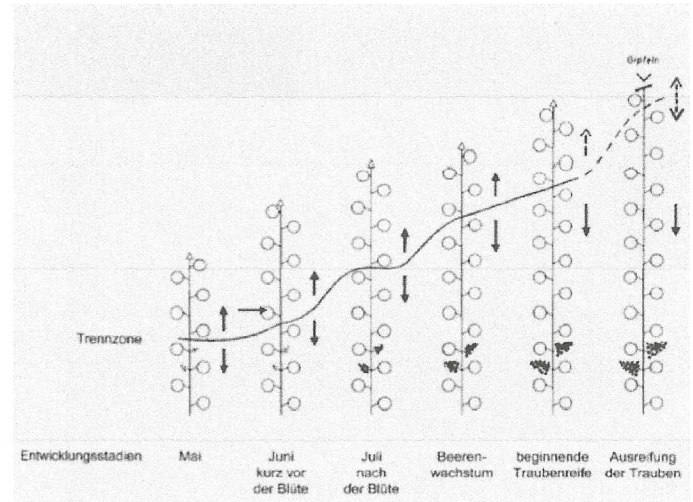


Abb. 4: Kohlehydratwanderungen während der gesamten Vegetationsperiode. (© W. Koblet 1969)

ist dann nur noch zur Zierde da. Man kann es also ruhig wegnehmen.» Mit fortschreitender Reife exportieren zunehmend die oberen jungen Blätter ihre Assimilate zu den Trauben. Die Blätter in der Traubenzone verlieren allmählich ihre Bedeutung. Sie können zur besseren Durchlüftung der Trauben nach der Blüte, zwischen Ende Juni und Anfang Juli, moderat entfernt werden. Die Ergebnisse sind in Abbildung 4 zusammenfassend dargestellt. (Koblet et al. 1969)

FAZIT

Mein Leben als Madeleine Royale ist eine eigenartige Mischung aus Bedeutung und Unterschätzung. Trotz meiner historischen Rolle als Vater des Riesling-Silvaners, spielte es sich stets im Schatten grosser Errungenschaften ab. Doch vielleicht liegt gerade darin meine Bestimmung. Eine verkannte Königstraube zu sein, ohne royale Allüren, dafür mit fürstlichen Qualitäten, die seit 180 Jahren an Wein- und Tafeltrauben weitergegeben werden. Eine Fähigkeit von nicht zu unterschätzendem Wert. Schliesslich sind es doch oft die Stillen, die das Lautsein der anderen erst ermöglichen. 🍷



Jacqueline Achermann
Winzerin und Texterin

info@wortundwein.ch

Literatur

Julius Kühn-Institut, 24.6.25: Vitis International Variety Catalogue (VIVC).

Koblet W., 1969: Wanderung von Assimilaten in Rebtrieben und Einfluss der Blattfläche auf Ertrag und Qualität der Trauben. Wein-Wiss. 24. Heft 8/9, S. 277–319.

Robinson J., Vouillamoz J. und Harding J., 2012: Wine Grapes. A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours. London: Allen Lane.

Vouillamoz J. und Arnold C., 2010: Microsatellite pedigree reconstruction provides evidence that «Müller-Thurgau» is a grandson of «Pinot» and «Schiava Grossa». Universität Neuchâtel.