

ZDENKO TURKOVIĆ,
Iz Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo Zagreb

Prilog pitanju uvođenja nove sorte vinove loze Rizvanac — Müller-Thurgau

Naglo širenje ove švajcarsko-njemačke razmjerne nove sorte nuka nas, da razmotrimo podatke, koje smo o njoj mogli prikupiti.

Osim toga postoji opravdana pretpostavka, da će se ta sorta i kod nas, a naročito u Sloveniji i sjeverozapadnoj Hrvatskoj, sve više širiti. To rasprostranjivanje »novih« sorata kadšto je zaista zanimljivo, jer se vrši »usmenom predajom« dobrih iskustava. Kod toga, naravno, ima glavnu ulogu gospodarska vrijednost (9) sorte, koja se osniva na odgovarajućim prinosima dobre kvalitete i arume proizvoda, uz ostale faktore, koji utječu na ± prikladnost njene kulture.

Nije, dakle, svrha ovog članka, da činimo propagandu za Rizvanac, jer kod nas još nije dovoljno ispitan, ali je činjenica, da se u Švajcarskoj, Njemačkoj i Austriji širi u praksi, usprkos mnogim problemima, kod kojih sve više pretežu oni, koji ga zagovaraju.

Za nas bi moglo biti mjerodavno, da se radi o tipu sorte srednjih ili nešto natprosječnih osobina, kakva je i naša glavna sorta — Graševina, kojoj neće tako lako konkurirati na istoku (Slavonija, Srijem), kao na zapadu. Zašto je to tako, vidjet ćemo niže.

P o r i j e k l o

Dr. H. Müller-Thurgau proveo je 1882. godine (10) stanoviti broj križanja Rizlinga rajnskog bijelog i Silvanca zelenog, kao asistent škole u Geisenheimu na Rajni. Ova križanja, kod kojih su kao majka izmjenično upotrebljene obje sorte (12), izvršio je Müller-Thurgau iz čisto naučnih razloga, to jest, nije imao namjeru da proizvode neku novu sortu.

Dr. Breider (2) je mišljenja, da Rizvanac ne potječe ni od Rizlinga ni od Silvanca, a to, među ostalim, opravdava time, što kloni Rizvanca kod samooplodnje u F_1 generaciji ne cijepaju, prema tome da nisu pravi sortni F_1 -bastardi. Breider (13) i njegov suradnik Eichelsbacher ne isključuju mogućnost, da Rizvanac potječe iz grupe Muškata (— muškatna aroma Rizvanca) ili Plemenki.

Naprotiv je F. Kobel (11) mišljenja, da nema razloga sumnjati u porijeklo Rizvanca od Rizlinga rajnskog i Silvanca, jer je heterocigotnost naših kulturnih sorata tako velika, da mogu nastati sve moguće nepredvidive kombinacije nasljedstva. Stvarno, verifikacija porijekla Rizvanca danas uopće nije moguća, pa ni pomoću analize nasljedstva.

Kako vidimo, nije samo »pater incestus«, već i »mater«. Stvarno, Rizvanac ili — bolje — Müller-Thurgau, nema ni ampelografski ni po drugim osobinama mnogo zajedničkog s Rizlingom ili Silvancem.



Rizvanac — Müller-Thurgau, iz Božjakovine
Težina grozda 180 g; širina grozda zajedno sa sugrozdićem 10,5 cm;
duljina grozda do zgloba peteljke 12,5 cm

Po originalu Grete Turković

Godine 1891. preselio se prof. Müller-Thurgau u Wädenswil — Švajcarska, kamo je prenio i sjemenke svojih križanaca (12). Između dobivenih 150 biljki iz sjemena odabrao je tehničar H. Schellenberg (5) u Wädenswilu, devedesetih godina prošloga stoljeća, d v i j e, od kojih je najbolja br. 58/1 dala god. 1904. daljih 140 biljki. — Dr. Dern prenio je malo kasnije ovu novu sortu u Würzburg (Bavarska),

a po njegovu prijedlogu (6) prozvana je »MÜLLER-THURGAU«, u čast njenog začetnika.

Od onda širila se sve više u Švajcarskoj (naročito oko Züriškog jezera) i u zapadnoj Njemačkoj, tako da danas, na primjer, u Frančkoj, stoji na drugom mjestu iza Silvanca sa 27 posto. U Austriju uvedena je god. 1923., a tim putem i u susjednu Sloveniju.

Prednosti

— dozrijeva u srednjem (II.) razdoblju, to jest oko 14 dana ranije od Graševine.

— Uspijeva u dosta dubokim, svježim a tako i u težim tlima; nije prikladna za laka, suha i kamenita tla.

— Rast je dosta snažan, ali samo u odgovarajućim tlima; inače su mladice nejednolične duljine i debljine.

— Otpornost prema smrzavicom je srednja, bolja od Silvanca, a manja od Rizlinga rajnskog, ali su joj rodne mladice iz suočica pupa i iz bazalnih oka. Zato se brzo oporavlja i donosi roda.

— Ima veće i teže grozdove (bobe) od Graševine (vidi niže).

— Odlikuje se velikom rodnošću (80 do 150 hl-ha), jer mladice iz glavnih oka u pupu mogu imati 3, a kadšto i 4 grozda. Zbog velike rodnosti treba paziti, da se čokot ne preoptereti, što se lako regulira ostavljanjem umjerenog broja pupova kod reza ili skidanjem prekobrojnih grozdova.

U jednom članka (8) spomenuo sam, da bi se idealu jedne sorte za naše prilike približila ona, koja bi imala ove osobine:

— razdoblje dozrijevanja = srednje (II.),

— prosječnu težinu grozdova = 130 g,

— šećera = 19,5 kg-hl (= oko 11,7% alk.).

Prinosi od 100 q-ha grožđa mogli bi se postići sa 77.000 grozdova-ha, što znači:

po jednom čokotu

kod razmaka 140 × 120 cm sa 13 grozdova = 1,68 kg i m²

„ „ 220 × 120 cm „ 20 grozdova = 2,64 kg i m²

„ „ 350 × 120 cm „ 32 grozda = 4,20 kg i m²

Tome se napadno približuje Rizvanac, premda ga s druge strane od idealne sorte dijeli njegova osjetljivost prema gljivičnim bolestima.

— Vino se odlikuje dobrom, natprosječnom kvalitetom. Ono je puno, blago, s razmjerno malo kiselina, a u dobrim godištima i s prikladnih položaja ima specifičnu, muškatu sličnu aromu. Scheu (6) karakterizira vino od Rizvanca tako, da će redovno davati dvostrukе prinose od Rizlinga rajnskog, a u deset godišta bit će po kvaliteti šest puta bolji; zaostajat će samo jedan ili dva puta u naročito povoljnim godištima Rizlinga. To mnogo znači, kad izrazuje mišljenje tako uvaženog stručnjaka kao pok. Scheua.

Kako nemamo vlastitih iskustava, spominjem podatke škole u Silberbergu u susjednoj austrijskoj Štajerskoj (1), po kojima je u 17-god. prosjeku 1933.—1949. bila sadržina šećera po Klošt. 18,8% (od 16,6 do 23,0) = cca 12,4% alk., a sadržina kiselina 8,0% (od 6,1 do 12,0). Kod nas bi sadržine kiselina mogle biti niže, a šećera više.

Vino brzo sazrije (10), pa se zato može i ranije staviti u boce. Nedostatke već smo uglavnom spomenuli, a najvažniji su:
— slaba otpornost prema gljivičnim bolestima, naročito prema peronospori i truljenju grozdova,
— srednja otpornost prema smrzavicama,
— zbog raniјeg dozrijevanja, napadan je od osa, muha, ptica i drugih štetočinja.

Praktična iskustva

Reže se oprezno, da ne prerodi, a grožđe da dobro dozori. Podnosi kratak rez na reznike (kordonci) i dulji na kondire ili na kraće lucnjeve.

Traži srednje visoki (ne niski!) ili povišeni način uzgoja na žičanoj armaturi i veće razmake sadnje: najmanje 150 cm red od reda; ne pregust raspored ljetorasta, zbog potrebne prozračnosti. Kod vršikanja oprez, jer traži dovoljnu asimilacionu površinu lišća.

Zbog obilnih prinosa mora se i obilno gnojiti, naročito kalijem (3).

U pogledu podloga nije izbirljiva, ali joj odgovara Berlandieri Riparia Kober 5BB.

Sve to služi sačuvanju čokota u duljem nizu godina u dobroj (ne pretjeranoj) rodnosti, dobre kvalitete, a da se usto što bolje sačuva od gljivičnih bolesti.

Zaključak

Rizvanac ili Müller-Thurgau zaslužuje veću pažnju od mnogih drugih »novih« sorata.

Ako i kod nas u sjevernim područjima Jugoslavije pokaže tako dobre rezultate, kao u Austriji, zap. Njemačkoj i Švajcarskoj, nije isključeno, da će naročito u sjeverozapadnim krajevima Hrvatske i u Sloveniji, moći stupiti u konkurenциju s **Graševinom**, koja dozrijeva kasnije (III. razdoblje), a ima i manje (lakše) grozdove. Od **Radgonske ranine** vjerojatno je prikladnija po aromatičnoj vrijednosti vina, iako dozrijeva u istom razdoblju (II.). U odnosu na ostale visoko kvalitetne sorte istog razdoblja dozrijevanja, kao Traminac i Burgunci, odlikuje se znatno većim prinosima, uz kvalitetu, koja mnogo ne zaostaje.

Sav uzgoj i njegu treba prilagoditi potrebama i nedostacima ove sorte; zato više nego mnogo koja druga, traži primjenu suvremenih metoda vinogradarenja. To znači, da joj ne odgovara niski način uzgoja uz kolac, na skučenom prostoru.

Budućnost pokazat će, da li povoljna iskustva srednje Evrope vrijede i za naše sjeverozapadne prilike, i to u smislu pravog odnosa kvantuma, kvalitete i arome proizvoda. Analiza vrijednosti poznatih nam sorata dopušta, da to predmijevamo i da na taj način nastojimo popraviti sortiment sjeverozapadnih krajeva, a na račun »starih« mlovrijednih potprosječnih sorata, kao: Beline, Lipovine, Plavca, Ranfola, Kršćine, Slankamenke crvene, Ovnaka, a tako i Kraljevine, Moslavca i drugih.

Pitanje je usto, kako će reagirati na različite prilike naših tala i klime.

RÉSUMÉ

L'élargissement du nouveau cépage Müller-Thurgau dans l'Europe centrale et aussi dans notre pays nous donne l'occasion de s'occuper de ses caractéristiques, instantanément de celles qui concernent son opportunité pour les zones nord-ouest de la Yougoslavie.

An a mentionné les opinions des experts en ce qui concerne l'origine de ce cépage, les uns (Kobel, Peyer) le considèrent comme bâtarde de Riesling et Sylvaner, tandis que les autres (Breider, Moog) la contestent.

Aussi on a mentionné les expériences du rapport entre la quantité, la qualité et la valeur aromatique de ce produit qui sont très favorable, d'après lesquelles il s'approche aux qualités propres idéales d'un cépage, c'est-à-dire:

- le rendement abondant;
- le poids (la grandeur) des grappes;
- la maturation à l'époque moyenne (2^e);
- la bonne qualité du vin en valeur aromatique et alcoolique avec un contenu moyen des acidités.

Les défauts sont suivants:

- la résistance faible vers les maladies cryptogamiques;
- la résistance moyenne vers les gelées, mais cela est corrigé par la fertilité des bourgeons secondaires et des yeux basilaires;
- en raison de la maturité précoce les guêpes, les oiseaux et les autres animaux parasites attaquent le raisin;
- ne prospère pas sur les sols arides, sablonneux et rocaillieux.

En tenant compte de l'exploitation et de les correctifs du potentiel végétatif, ce cépage est convenable avant tout pour la viticulture contemporaine et pour un climat modéré. D'après sa valeur économique il représente un cépage au-dessus de la valeur moyenne.

Literatura

1. W. Bauer, »Kleine Rebsortenkunde«, iz »Öster. Weinzeitung«, Wien 1950.
2. H. Breider, »Die Rebensorten in Franken«, iz »Das Frankenwein-Jahrbuch 1956/57«, Würzburg 1956.
3. L. Moser, »Weinbau einmal anders«, Rohrendorf 1952.
4. K. Müllér, »Weinbau-Lexikon«, Berlin 1930.
5. A. Schellenberg, »Weinbau«, Frauenfeld 1947.
6. G. Scheu, »Mein Winzerbuch«, Neustadt 1950.
7. Z. Turković, »Ampelografija« rukopis.
8. Z. Turković, »Razmatranja o uzgoju i prinosu vinove loze«, iz »Agronomski glasnik« broj 5/1956., Zagreb 1956.
9. Z. Turković, »Gospodarska vrijednost sorata vinove loze«, Zagreb 1950.
10. E. Vogt, »Weinbau«, Stuttgart 1951.
Iz pisama:
F. Kobel (11) i E. Peyer (12), Wädenswil 1956.
H. Breider (13) i H. Moog (14), Würzburg 1956.