

Seyval-Blanc

Odporna na grzyby odmiana białego wina z Seyve-Villard została skrzyżowana z numerem hodowlanym S.V.5-276 już w 1919 roku. Rośliny macierzyste, Seibel S.5656 x Rayon

d'Or, są wynikiem złożonych krzyżówek odpowiednio 6. i 5. pokolenia. Seyval-Blanc łączy wysoką tolerancję na grzyby, plenność i zimotrwałość z delikatnym i charakterystycznym aromatem wina.

Te cechy przyczyniły się do znacznej popularności odmiany, zwłaszcza w chłodniejszych regionach uprawy winorośli na całym świecie. Jej rozwój można również powiązać z niedoborami po II wojnie światowej: niedoborami żywności, dostępem do pestycydów, takich jak miedź, oraz niedoborami siły roboczej. Później odmiana przetrwała biurokratyczne oczernianie, zwłaszcza w latach 50. i 60. XX wieku. Dobrze prosperowała w peryferyjnych regionach uprawy winorośli, które nie musiały zwracać uwagi na restrykcyjne listy odmian, takie jak w USA, Kanadzie, Brazylii i Anglii, zwłaszcza w regionach o chłodnym klimacie.

Ponowny wzrost jest zasługą ekologicznej uprawy winorośli, która zakwestionowała stosowanie chemiczno-syntetycznych środków wspomagających. Niemniej jednak odmiana Seyval-Blanc, mająca już ponad 100 lat, pozostaje pewniakiem. Była w stanie przetrwać lata śmiertelnego mączniaka prawdziwego, nie przełamując swojej odporności. W przeciwieństwie do czasów jej hodowli, odpowiedzialne za to genomy zostały zlokalizowane, a zestawy chromosomów przodków można zdekodować. W przypadku mączniaka rzekomego wspomina się o raczej słabej lub umiarkowanej odpornej RPV 3-2 i RPV 3-3, a w przypadku mączniaka prawdziwego o średniej lub dobrej odporności REN 3 i REN 9. Niemniej jednak, odmianę tę można znaleźć w materiale genetycznym nowszych odmian winorośli, takich jak Divico, Sauvignier-Gris, Calardis i inne.

Pomimo zgłaszanych słabości genetycznych, odmiana ta jest wyjątkowo odporna w naszych winnicach. Uprawiamy Seyval-Blanc nad jeziorem Walen od 1988 roku. Znamy mączniaka rzekomego, który charakteryzuje się rocznymi opadami deszczu na poziomie 1350 mm

i dość wczesnym pękaniem pąków. Seyval można chronić przed mączniakiem rzekomym, stosując dwa do trzech zabiegów. Jednak sytuacja z mączniakiem prawdziwym w upalne lata uległa ostatnio zmianie, więc dwa do trzech zabiegów nie są już wystarczające w lokalizacjach nad jeziorem o wysokiej wilgotności powietrza.

Odmiana osiąga optymalną dojrzałość, tj. 85-90 Oe, krótko przed Pinot Noir. W upalne dni może szybko nagrzewać się, dlatego należy ją monitorować, aby zachować delikatną świeżość. Termin zbiorów jest dość elastyczny, biorąc pod uwagę stosunkowo stabilną strukturę kwasową i zdrowotność winogron. Gnicie może być problemem w latach o silnym nasileniu, ale zgnilizna łodyg jest mniej dotkliwa. Lata upalne i suche skutkują małymi jagodami, zaburzeniami równowagi składników odżywczych i większą skłonnością do zgniatania. Regulacja wzrostu winogron jest niezbędna, aby osiągnąć równowagę między tą wysokoplenną odmianą a jej słabym wigorem.

Naszym celem jest stworzenie ekscytującego, lekko napiętego wina o żywej kwasowości, wina idealnego do aperitifów i lekkich dań, które sprawi, że cieknie ślinka.

Mówi się, że jego figlarny chód przypomina

Chasselas, choć nie mogę tego potwierdzić pod względem kwasowości. Nadal lubimy tę „dobrze znaną” odmianę. Klienci mogą zachować jej łagodną nazwę: Seyval Blanc.

Bruno Bosshart

Bio-Weingärten

8892 Berschis

www.bosshartweine.ch

(artykuł w : PIWI Czas na Wino, Szwajcaria; Tłumacz GOOGLE)

