Traminer TR

Synonyme Bezeichnungen: Fleischroth, Kleinwiener (AT), Tramin cervený (CZ, SK), Gewürztraminer, Savagnin (FR), Tramini (HU), Traminer aromatico (IT), Traminec (SL)

Herkunft: eine der ältesten europäischen Sorten, vermutlich schon von den Römern als Vitis aminea verbreitet

Abstammung: vermutlich aus Wildreben ausgelesen

Verbreitung in Österreich: ca. 260 ha, alle Weinbaugebiete

Ampelographische Merkmale:

Merkmale während der Blütezeit

Junger Trieb: stark behaart, Anthocyanfärbung mittelstark, halb aufrechte Triebhaltung, diskontinuierliche Verteilung der kurzen Ranken

Internodien: ventral grün, dorsal grün bis grün mit roten Streifen

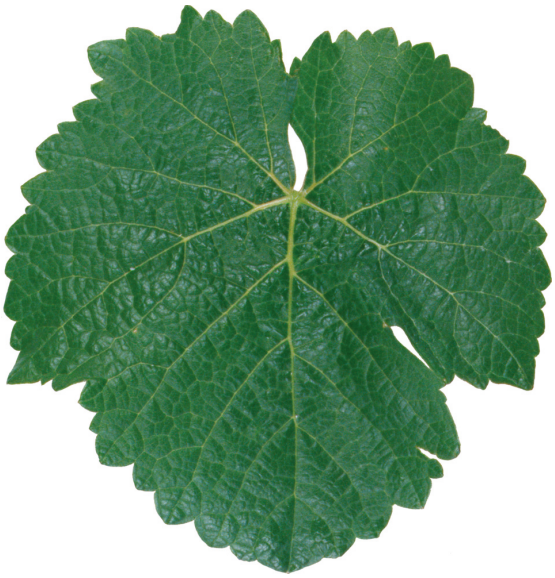
Knospenschuppen: grün (Anthocyanfärbung fehlt)

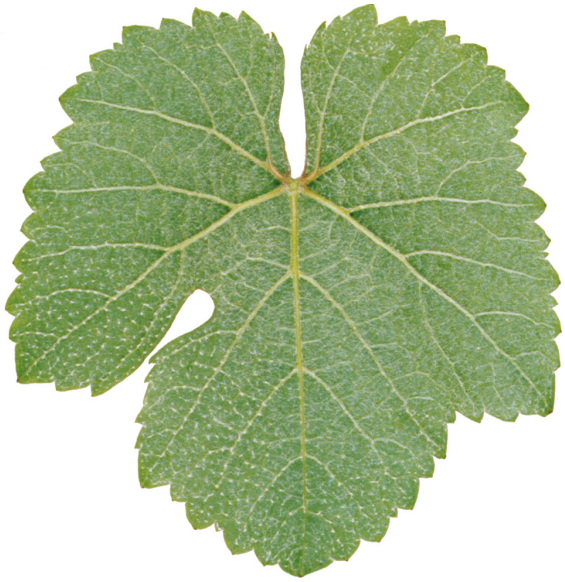
Junges Blatt - Oberseite: ganze Blattfläche bronziert

Junges Blatt - Unterseite: starke Behaarung zwischen den Nerven

Beobachtungszeitraum vom Beerenansatz bis zum Weichwerden der Beeren

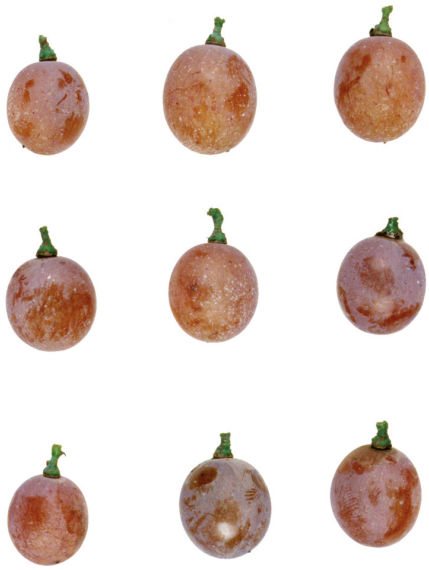
Ausgewachsenes Blatt: fünfeckig bis kreisförmig mit fünf Lappen, Profil nach unten umgerollt, Stielansatz rot, Spreite schwach gewaffelt und stark blasig, Blattzähne rund gewölbt, Stielbucht weit überlappend mit V-förmiger Basis und nicht von Nerven begrenzt, Zähne in der Stielbucht und in den Seitenbuchten fehlen, Blattunterseite mittelstark behaart, Beborstung der Hauptnerven schwach





Traube und Beere während der Reife

Traubenstiel: kurz (3-5 cm)
Traube: kurz bis sehr kurz (ca. 10 cm), mitteldicht, Grundtraube kegelförmig mit ein bis drei Flügeln, häufig kleine Beitraube
Beere: rundlich bis oval (l = 14-20 mm, b = ca. 14 mm), Einzelbeerengewicht gering (ca. 2 g), Haut rosa bis rot und Fruchtfleisch ungefärbt, Geschmack intensiv würzig, Samen vollständig ausgebildet



Phänologie:

Austrieb	spät
Blütezeit	spät
Reifezeit	mittel bis spät
Winterfrost-Resistenz	gut
Frühjahrsfrost-Regeneration	schwach
Plasmopara-Toleranz	mittel
Oidium-Toleranz	mittel
Botrytis-Toleranz	sehr gut
Platzneigung	gering

Agrarische Eigenschaften:

hohe Ansprüche an Boden und Lage, empfindlich auf Verrieseln, niedriger Ertrag, stiellähme-gefährdet, empfindlich auf Kalkchlorose, empfindlich auf Esca, hohe Mostgewichte erreichbar

Qualitätsprofil der Weine:

eher säurearmer, aber extrakt- und aromenreicher Wein mit guter Haltbarkeit und gutem Reifungspotenzial, Gewürznote basiert auf Vinylphenolen und Terpenen

Züchterische Bearbeitung:

heimische Z-Klone A 19-1 und A 19-2, H 61 und 62, natürliche Auskreuzungen der Sorte sind sehr zahlreich, Traminer ist Schlüsselsorte zur Entwicklung des europäischen Weinbaus, klassifizierte neuere Züchtung ist die Siegerrebe