

TEXT
Susanne Salzgeber

KLIMAWANDEL ZWINGT ZU SORTENWANDEL

Robuster, agiler und damit nachhaltiger sollen pilzwiderstandsfähige Rebsorten sein. Das Problem der sogenannten Piwis: Ihre Züchtung ist aufwändig, dauert ewig und keiner kennt die neuen Traubenlieferanten.

Machen wir uns nichts vor: Weingenuss geht meistens einher mit Umweltverschmutzung und Umsatzsteigerung bei Syngenta, Bayer & Co.

Die empfindlichen Weinreben müssen häufiger gespritzt werden als jede andere Kulturpflanze. Obwohl weniger als 5% der landwirtschaftlich genutzten Fläche in der EU mit Reben bepflanzt sind, entfallen auf die Traubenproduktion 15% aller in der Landwirtschaft eingesetzten chemisch-synthetischen Spritzmittel. 60% aller Fungizide gehen auf das Konto des Weinbaus. Für BiolandwirtInnen sind synthetische Fungizide tabu. Aber auch im ökologischen Weinbau müssen

WinzerInnen Kupfer- und Schwefelpräparate gegen Pilzbefall einsetzen, um ihre Ernte zu sichern. In der Kritik steht vor allem Kupfer, das sich im Boden anreichert. Zu viel davon wirkt toxisch, z. B. auf Regenwürmer, die den Boden lockern und lebendig halten. Trotzdem sind BiowinzerInnen auf Kupfer angewiesen, um die Pilzkrankheit Falscher Mehltau zu bekämpfen.

Die Mengen, die Biobauern und Biobäuerinnen verwenden, kann man nicht mit dem Kupferverbrauch der konventionellen Landwirtschaft in früheren Zeiten vergleichen, wo schon einmal über 60 Kilo im Jahr pro Hektar eingesetzt wurden. Die EU-Ökoverord-

nung erlaubt aktuell höchstens sechs Kilo Reinkupfer pro Hektar und Jahr. Deutschland ist strenger: Maximal drei Kilo bei Wein, Kartoffeln und Obst dürfen es sein. Kurzum: Der Bioweinbau hat zweifellos die bessere Umweltbilanz, weil kein Kunstdünger und keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. So können Beikräuter, Käfer und Schmetterlinge im Weinberg überleben. Aber befriedigend ist der Kupfereinsatz dennoch nicht, zumal er den WinzerInnen viele Arbeitseinsätze beschert. Das Risiko eines Ertragsverlustes, wenn weniger gespritzt wird, tragen die BiowinzerInnen allein. Der Klimawandel könnte die Situation weiter verschärfen: Extreme Wetterereignisse wie Starkregen und anhaltende Trockenperioden fördern den Schädlingsbefall. Der trockene, heiße Sommer 2018, Spätfröste 2017 und Dauerregen 2016 bedeuten Stress im Weinberg: für die Reben und für die WinzerInnen.

LOHNEND, ABER LANGWIERIG

Um den Gifteinsatz im Weinbau drastisch zu reduzieren, gibt es deshalb nur einen Weg: Unsere Reben müssen robuster werden. Dafür kreuzt man die wohl-schmeckende, aber empfindliche *Vitis vinifera* mit den widerstandsfähigen asiatischen Wildreben (*Vitis amurensis*) und neuerdings auch mit europäischen Wildreben (*Vitis vinifera sylvestris*). An der Züchtung neuer pilzwiderstandsfähiger Rebsorten arbeiten seit vie-

Ob sich die Piwi-Sorten durchsetzen werden, hängt von den WeintrinkerInnen ab: Neugierig, offen für neue Geschmäcker und unvoreingenommen. Also nichts für Etiketten-TrinkerInnen.

len Jahrzehnten staatliche Forschungsanstalten wie das Julius-Kühn-Institut für Kulturpflanzen in Rheinland-Pfalz und das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg ebenso wie private RebenzüchterInnen und RebveredlerInnen. Zu den Piwi-Sorten der ersten Generation zählen die weiße Rebsorte Johanniter, die gerade ihren 50. Geburtstag feiert und in Freiburg gezüchtet wurde. Seit 1997 für die Qualitätsweinproduktion zugelassen ist die rote Rebsorte Regent, die mit Abstand am meisten gepflanzte Piwi-Sorte. Wie aufwändig und langfristig eine solche Züchtung ist, zeigt der Werdegang des Regent: Bereits 1967 kreuzte Professor Gerhardt Allewelt an der Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof Diana mit Chambourcin. Diana ist wiederum eine Kreuzung aus Silvaner x Müller-Thurgau, Chambourcin eine komplexe französische Hybride. Die ersten Kreuzungen mussten über Jahre selektioniert, das heißt auf Resistenzen und Weinqualität getestet,



Typische Pilzkrankheit bei Reben: Falscher Mehltau (*Peronospora*) befällt die Blätter oder, wie im Bild zu sehen, die Gescheine.

BILDER Staatliches Weinbau Institut Freiburg (links unten), Deutsches Weininstitut (rechts oben)



Kerngesundes Lesegut der Piwi-Sorte CAL 6-04, die sich noch im Versuchsanbau befindet.

die besten Einzelstöcke vermehrt werden. Erste Pflanzungen in den Weinbauversuchsbetrieben erfolgten ab 1985. Im Jahr 1993 wurde der Sortenschutz erteilt, zwei Jahre später erfolgte die Eintragung in die Sortenliste, 1997 die Zulassung für die Qualitätsweinproduktion. 30 Jahre waren bis dahin vergangen. Nichts für ungeduldige Gemüter. Und diesen Prozess muss jede Neuzüchtung durchlaufen.

WENIGER ARBEIT, GERINGERE KOSTEN, BESSER FÜR DIE UMWELT

Im Alltag einer Forschungsanstalt bedeutet das: Aus Zehntausenden ausgesäten Kernen möglicher Kandidaten für resistente Rebsorten bleibt nach 15 bis 20 Jahren eine Hand voll Pflanzen übrig, die potenziell geeignet sind, als neue Sorte eingeführt zu werden. Insgesamt sind in Deutschland weniger als drei Prozent der Weinbaufläche mit Piwi-Sorten bestückt. Zwei Prozent davon sind Regent. International ist der Anteil an Piwi-Sorten noch geringer.

Erklärtes Ziel der Wissenschaft heute: Die Rebsorten müssen mehrere Resistenzfaktoren aufweisen, um mit den Klimaveränderungen mithalten zu können. Es gilt, die ganze Pflanze agiler und robuster gegen Stress zu züchten. Setzen WinzerInnen eine solche neue Piwi-Sorte ein, bedeutet das konkret: weniger Arbeitseinsätze und Reduktion der Kosten für Spritzmittel, weil man höchstens zwei bis vier Mal im Jahr spritzen muss statt acht bis zehn Mal. Das ist umweltfreundlicher, schont die Ressourcen, verhindert Bodenverdichtung und erhöht die Biodiversität im Weinberg.

Also ran an die Piwis! Was hält vernünftig denkende WinzerInnen davon ab, Neupflanzungen mit neuen Sorten vorzunehmen? Die Angst vor dem Unbekannten und der Nichtverkäuflichkeit der Weine. KundInnen, meist Gewohnheitsmenschen, kennen und schätzen

ihren Merlot, ihren Riesling und ihren Spätburgunder – für die österreichischen LeserInnen: ihren Grünen Veltliner, ihren Blaufränkisch und ihren Zweigelt. Trauen sie sich an einen Pinotin, Cabernet blanc, Solaris oder gar an einen Wein aus Trauben mit dem Arbeitstitel Cal 6-04 heran? Neues zu entdecken und anderen Geschmackseindrücken eine Chance zu geben, das liegt vielen WeinkennerInnen nicht. Schade, denn ein Cabernet blanc zum Beispiel liefert wunderbar aromatische Weißweine, die dem populären Sauvignon blanc in nichts nachstehen. Trotzdem bevorzugen die KonsumentInnen das Bekannte. Umso mutiger und von der Sache überzeugt müssen WinzerInnen sein, die Piwi-Sorten anbauen. Für BiopionierInnen wie das Weingut Zähringer, Klaus und Susanne Rummel und das Weingut Schönhals sind pilzwiderstandsfähige Rebsorten die konsequente Weiterführung des Bioweinbaus. Für uns nachhaltige WeintrinkerInnen könnte das ein Auf-







ruf sein: Trau dich an das Unbekannte und urteile erst, nachdem du vorurteilsfrei probiert hast!

Eine Auswahl an WinzerInnen, die Piwi-Weine im Programm haben:

- × Biohof Familie Adam, Steiermark
- × La Colombette, Languedoc-Roussillon
- × Weingut Dilger, Baden
- × Weingut Galler, Pfalz
- × Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Württemberg
- × Weingut Schönhals, Rheinhessen
- × Klaus und Susanne Rummel, Pfalz
- × Weingut Zähringer, Baden
- × Strickerhof, Alto Adige

RAMBA

AUFLISTUNG EINIGER PIWI-SORTEN MIT GESCHMACKSPROFIL

TRAUBE	KREUZUNG	CHARAKTER
PINOTIN 	Blauer Spätburgunder × Resistenzpartner	Erinnert an den Spätburgunder, wobei er im Glas mit mehr Farbdichte und Tiefe daherkommt. Pinotin zeigt eine klare, dichte Waldfruchtaromatik, weich in der Tanninstruktur und unkompliziert in seiner geschmacklichen Art.
CALARDIS BLANC 	Gf.Ga-47-42 × Seyve Villard 39-639	Der Wein besitzt ein finesereiches Aroma mit zartem, feiwürzigem Bukett; er zeichnet sich durch eine spritzig reife Säure aus.
JOHANNITER 	Riesling × (Seyve Villard 12-481 × (Ruländer × Gutedel))	Die Weine präsentieren sich kräftig, frisch und fruchtig mit Ähnlichkeit zu Weißburgunder und Riesling. Johanniterweine besitzen eine pikante Säure und Aromanoten von Apfel, Melone und Birne.
CAL 6-04 	Sauvignon blanc × Riesling × Resistenzpartner	Je nach Reifegrad, Ausbaustil und Hefeinsatz lehnt sich die Sorte an Riesling-Aromen wie Aprikose und reifer Apfel oder zeigt das Bukett von Limonen und dezenter Schwarzer Johannisbeere der Scheurebe. Typisch ist eine stabile Säure.
CABERNET BLANC 	Cabernet Sauvignon × mehrere mehlttauresistente Kreuzungspartner	In seinem Duft erinnert er an seine Kreuzungsrebe Cabernet Sauvignon. Würzig-beeriger nach Paprika, Schwarze-Johannis- und Stachelbeeraromen, aber auch Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Äpfeln.
REGENT 	Diana (Silvaner × Müller-Thurgau) × Chambourcin	Der Regent ist oft geprägt von deutlichen Kirsch- und Zwetschkennoten sowie Aromen von roten Beeren, teils mit südländischer Charakteristik. Er erinnert manchmal an reife Merlots oder dichte Dornfelder.