

## Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

- Liefern hochwertige Weine mit inspirierender Aromatik.
- Sind die nachhaltigste Methode, um Wein zu produzieren.
- Erlauben weitestgehenden Verzicht auf Pflanzenschutzmittel. Schützen Umwelt, Anwender und Geniesser.
- Bieten arbeitswirtschaftliche Vorteile.

### PIWI international

Die Gründung der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten fand vor zwanzig Jahren in der Schweiz statt. Mittlerweile ist der Dachverband auf rund 500-600 Mitglieder angewachsen. Der Schwerpunkt liegt vermehrt in den Ländern der EU, vorab in Deutschland mit dem Präsidenten, der Geschäftsstelle und Kasse. Regional- und Ländergruppen sind dem Dachverband angeschlossen, wie Oesterreich, Tschechien, Ungarn, Frankreich und Italien mit Südtirol, Trentino, Friaul, Lombardei und dem Piemont. Mitglieder sind z.Z. in 19 Ländern zu finden. Diese regionalen und Ländergruppen können spezifische Themen der Winzer und Geschmacks-Ausrichtungen der Weingeniesser gezielt aufnehmen und umsetzen.

Dieses Netzwerk bildet die Plattform für Erfahrungsaustausch mit viel Wissen, Ideen und Konzepten, damit jeder von jedem lernen kann. Wichtiger Bestandteil sind die Treffen und Mitgliederreisen mit Wissenschaft und Winzern.

Jährlich wird der internationale Weinpreis mit eingehender jurierter Verkostung organisiert mit dem Ziel, den Qualitätsweinbau zu fördern.

An Messen und Degustationen soll das Qualitätsniveau von PIWI-Weinen den Konsumenten nähergebracht werden. Mit ihrem Kaufentscheid helfen sie die Umwelt, das Wasser, die Böden aber auch die Anwender und letztlich sich selber zu schützen.

Auf der Webseite sind die Aktualitäten auch aus den Ländern und Regionen zu finden:

[www.piwi-international.org](http://www.piwi-international.org)



### PIWI-CH Mitgliedschaft

Am 31.3.2020 findet die erste Mitgliederversammlung auf dem Weingut-Lenz in Uesslingen statt. Gerne möchte ich dazu informiert und eingeladen werden. Ich bekunde damit mein Interesse als:

- Aktiv Mitglied
- Passiv Mitglied
- Gönner

Name : \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Weingut, Institut, Schule, Züchter, Gastronom, Firma:

\_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

## PIWI-CH

Mit der Gründung von PIWI-CH wollen wir mit spezifischen Projekten, den Anbau, die Vinifikation und die Vermarktung vorwärtsbringen, sowie am Markt mit qualitativ hochstehenden Weinen überzeugen. Gefördert wird dies durch Themen wie neue Züchtungen, Forschung, Austausch von praktischen Erfahrungen sowie Marketinginstrumenten.

Die Nachhaltigkeit der PIWI Sorten sind keine leeren Versprechungen. Sie sind im Trend, ein Trend, der nicht abbrechen wird, solange der Erdball, das Wasser und die Atmosphäre belastet werden.

Wir setzen uns ein, für bessere politische Rahmenbedingungen, Öffnung der Sortenlisten, gezielte

Forschung, versierte Beratung und innovative Winzer. Der Markt ist riesig, weiss aber erst wenig von seinem PIWI-Glück. Wir meinen, die Zeit sei reif.

PIWI-CH Aktivmitglieder sind sowohl beim internationalen Dachverband wie auch beim Länderverband stimm- und wahlberechtigt. Über die Höhe des Mitgliederbeitrages entscheidet die erste MV. Wir wissen, dass 25 Euro davon an den Dachverband gehen werden. So besteht zusätzlich die Möglichkeit einer Passivmitglied- oder einer Gönnerschaft. Wir versuchen eine Steuerbefreiung einzurichten.

**Deine Mitgliedschaft würde die gemeinsame Kraft verstärkt unterstützen!**

### Vorstandsmitglieder PIWI-CH und Ansprechpersonen



Präsident:  
Roland Lenz,  
[info@weingut-lenz.ch](mailto:info@weingut-lenz.ch)



Gestaltung:  
Bruno Bosshart  
[info@bosshartweine.ch](mailto:info@bosshartweine.ch)

Kasse:  
Edy Geiger  
[edy.geiger@bioweingeiger.ch](mailto:edy.geiger@bioweingeiger.ch)



Vize und Forschung:  
Bea Steinemann  
[bea.steinemann@fibl.org](mailto:bea.steinemann@fibl.org)



Schulung:  
Fredi Strasser  
[fredi-strasser@stammerberg.ch](mailto:fredi-strasser@stammerberg.ch)

Sommelier und Aktuar  
Daniel Schwarz  
[schwarz@weinwunder.ch](mailto:schwarz@weinwunder.ch)



Revisor:  
Ruedi Schödler  
[rusch@bluewin.ch](mailto:rusch@bluewin.ch)

**Wir hoffen auf zahlreiche Mitglieder und freuen uns auf eine wertvolle Zusammenarbeit!**

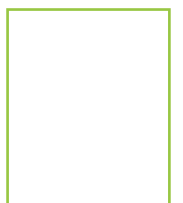


Das Buch von Pierre Basler und Robert Scherz zeigt die PIWI Geschichte seit 1800 bis 2011, zahlreiche Sortenprofile und Vermarktungschancen auf. Es ist erhältlich über die Webseite:

[piwi-international.org](http://piwi-international.org)

oder mit diesem Talon: \_\_\_ Exemplare à 25 CHF (Mitglieder 16 CHF ) + Porto

Bitte per Post  
oder per E-Mail an:  
[info@piwi-ch.ch](mailto:info@piwi-ch.ch)



PIWI-CH  
BIOWEINGUT ROLAND UND KARIN LENZ  
ISELISBERG 23  
CH-8524 UESSLINGEN