



PiWi-Weine

ZUKUNFTSMUSIK IM NACHHALTIGEN WEINBAU

Wein aus pilzwiderstandsfähigen Reben (PiWi) war Thema einer Slow-Food-Verkostung im Sommer. Wobei nicht nur Weintrinker in unserem Verein wissen, dass sich Slow Food bislang eher für traditionelle, vom Aussterben bedrohte Rebsorten stark macht. **Martin Wurzer-Berger** über die Verkostung – und die Vorteile dieser »Neuzüchtungen«.



2016er
Grunerener Altenberg,
Bronner trocken,
Weingut Köpfer,
Staufen-Grünern

Die Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland am 4. Juli 2020 wurde in diesem Jahr online durchgeführt. Für den Vorabend veranstaltete die Berliner Geschäftsstelle zusammen mit Ecovin Baden eine PiWi-Reben-Onlineverkostung als Webinar. Knapp zwei Dutzend Biowinzer folgten dem Aufruf ihrer Vereinigung und boten Rot- und vor allem Weißweine an. Die bekannte Sommelière Natalie Lumppp wählte daraus sechs exemplarische Weine aus unterschiedlichen Rebsorten. In einer logistischen Meisterleistung wurden die Weine zum Weingut Schmidt in Eichstetten gebracht und von dort an die 150 Slow Food Mitglieder oder -Gruppen geschickt, die sich für die Veranstaltung angemeldet hatten. Sie konnten sich im Chat an der Veranstaltung beteiligen.

Das überwältigende Interesse überraschte auch die Referenten des Webinars. In Berlin blickte der Journalist Ulrich Ameling in die Kamera, der in seinen Texten

beharrlich die Vorzüge von Bioweinen im Allgemeinen und PiWi-Reben im Besonderen hervorhebt. Auf dem Weingut Zähringer saßen Paulin Köpfer, Winzer und Vorsitzender von Ecovin Baden und Martin Wurzer-Berger, langjähriger Koordinator der Weinkommission von Slow Food Deutschland beieinander, um das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven zu erläutern.

Im heimischen Baden-Baden eröffnete Natalie Lumppp den unterhaltsamen Reigen, der von zahlreichen Chatkommentaren der Teilnehmenden begleitet wurde. Sie fächerte auf ihre überaus charmante, wertschätzende Art den ersten Wein sensorisch auf, einen 2019er Heitersheimer Maltesergarten von der Traubensorte »Helios«, angebaut vom Weingut Feuerstein in Heitersheim als trockener Kabinett. Die weiteren von Natalie Lumppp vorgestellten Weine basierten auf Sorten aus der Rebenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg bis auf den »Cabernet Blanc« der von Valentin Blattner in der Schweiz gezüchtet wurde.

DIE AUSGEWÄHLTEN WEINE

Neben dem genannten Helios ein gereifter Bronner (2016er Grunerer Altenberg vom Weingut Köpfer in Staufen-Grünern), ein trockener Muscaris (2019er vom Weingut Andreas Dilger in Freiburg), zwei ebenfalls trockene Cabernet Blanc (beide aus dem Jahrgang 2019: Weingut Zähringer in Heitersheim und Lösskindl Naturwein, Weingut Kiefer/Weingut Schmidt in Eichstetten) sowie eine trockene Rotweincuvée (2018er Bacat: Staatsweingut Freiburg aus den Rebsorten Cabernet Carbon und Cabernet Cortis).



Paulin Köpfer skizzierte in einem ersten Statement, was PiWi-Reben – die Abkürzung steht für pilzwiderstandsfähige Reben – sind: Die Europäerrebe *vitis vinifera* hat keinerlei Widerstandskraft gegenüber den Pilzkrankheiten *Oidium* (Echter Mehltau) und *Peronospora* (Falscher Mehltau). Sie muss im Weinbau, seit beide Erreger Mitte des 19. Jahrhunderts aus Nordamerika nach Europa eingeschleppt wurden, auf der ganzen Welt mit zunehmendem Aufwand, zum Beispiel mit Hilfe von Pflanzenschutzmitteln, buchstäblich am Leben erhalten werden. Wenn vom Spritzen in den Weinbergen die Rede ist, geht es vor allem um diese beiden Krankheiten. Gerade Biowinzern mit der Vorstellung und dem Ziel, ein Anbausystem zu etablieren, in dem sich die Gesundheit der Pflanzen aus dem natürlichen Umfeld »von selbst« einstellt, kann das nicht befriedigen. Aber mit den *vinifera*-Reben geht das »von selbst« seit eineinhalb Jahrhunderten überhaupt nicht mehr oder nur unter ganz günstigen und glücklichen Bedingungen.

Weniger Pflanzenschutzmittel

PiWi-Rebsorten entstehen durch klassisches Einkreuzen der Widerstandsfaktoren amerikanischer Wildrebenarten gegen die Pilzkrankheiten mit den geschmacklichen Eigenschaften der Europäerreben. Das geschieht schon seit fast zweihundert Jahren. In den vergangenen Jahrzehnten konnte durch Einkreuzen asiatischer Wildrebenarten zudem eine insgesamt größere genetische Breite gewonnen werden.

Die PiWi-Reben ermöglichen reduzierte Pflanzengesundheitsmaßnahmen. Das ist nicht nur für die statistisch gesehen acht Prozent Biobetriebe in Deutschland von Bedeutung, sondern für den Weinbau generell: Unter dem Gesichtspunkt der Umweltsmissionen, die perspektivisch um die Hälfte gesenkt werden sollen, bieten sie auch für konventionelle Betriebe eine große Chance. PiWi-Rebsorten ermöglichen eine Reduktion der Fungizid-Einträge um 70 bis 100 Prozent. Der Klimawandel trägt das Seine dazu bei, den Druck zur Etablierung von alternativen Rebsorten weiter zu erhöhen. Wissenschaftler prognostizieren für die *vinifera*-Sorten im Jahr 2035 bis zu 30 Applikationen von »Pflanzenschutzmitteln«. Das ist gegenüber dem gegenwärtigen Stand fast eine Verdoppelung der durchschnittlich notwendigen Mengen – nicht zuletzt ein betriebswirtschaftlicher Faktor. Dabei ist die Frage noch gar nicht gestellt, ob es mit den uns so lieb gewordenen klassischen Rebsorten angesichts der sich entwickelnden klimatischen Bedingungen überhaupt noch gelingt, eigenständige, ausgewogene und harmonische Weine hervorzubringen. Für Paulin Köpfer ist es keine Frage, dass dem Wandel angepasste, neue Reben gefunden werden müssen.

Welcher Wein soll's sein?

Im Anschluss an die Verkostung des zweiten Weins erläuterte Martin Wurzer-Berger aussagekräftige Tendenzen für das aktuelle Kaufverhalten von Weingenießern. Er konstatierte zunächst eine Fixierung auf wenige, als wertvoll und edel bezeichnete Traubensorten mit einer langen Tradition vornehmlich in Deutschland, Italien und Frankreich. Sie unterlägen einem dynamischen Ranking, das auf dem Markt sehr offensiv ausgetragen werde und sich nicht zuletzt in einem ambitionierten Preis niederschläge. Ein zweiter Zugang sei das bemerkenswerte Engagement, als autochthon verstandene (z. B. Klingelberger, Roter Riesling), vergessene, unterschätzte, scheinbar gefährdete Reben oder Anbaumethoden (wie den gemischten Satz) zu retten. Sie lösten bei den Beschützenden ähnliche Reflexe aus: Engagiere dich für und trinke das, was du retten möchtest. Beide Haltungen hätten in Slow-Food-Kreisen nicht wenige Anhänger.

Für eine offenere, zukunftstaugliche Perspektive sei ein Blick in die Vergangenheit hilfreich, wie sie Paulin Köpfer schon habe anklingen lassen: Reben entwickelten sich auf den drei Kontinenten Amerika, Asien und Europa über sehr lange Zeiträume als Wildformen. Sie waren adaptiert an die jeweiligen Bedingungen. Mit amerikanischen Wild-Reben kamen Schädlinge in die »alte« europäische Welt, auf die die hier heimischen Reben nicht adaptiert waren: ab 1845 der echte Mehltau *Oidium* mit dem Bekämpfungsklassiker Schwefel. Dann ab 1863 die Wurzelreblaus, die in zwanzig Jahren den Rebbestand in ganz Frankreich und später darüber hinaus in ganz Europa substanzial dezimierte.

Überlebenskampf der alten Reben

Bis heute überlistet man sie mit amerikanischen Unterlagsreben. Und schließlich kam ab 1878 noch der Falsche Mehltau *Peronospora* dazu, dem man mit Kupfer-



2019er Cabernet Blanc trocken, Weingut Zähringer, Heitersheim



2019er Cabernet Blanc trocken, Lösskindl Naturwein, Weingut Kiefer / Weingut Schmidt, Eichstetten



2019er Heitersheimer Maltesergarten, Helios Kabinett trocken, Weingut Feuerstein, Heitersheim



2019er Muscaris trocken, Weingut Andreas Dilger, Freiburg

Spritzungen Einhalt gebot. Seither gibt es einen andauernden, existenziellen Kampf gegen diese drei Hauptfeinde – es gibt natürlich auch noch andere Krankheiten wie die bakterielle Holzkrankheit Eska, Schwarzfäule, Zikaden etc. Hinzu kommen die komplexen Anforderungen, die der Klimawandel mit sich bringt. Winzer machen bis heute die arbeitsintensive und schmerzhafteste Erfahrung: Nicht nur Kultur, Erziehung, Optimierung und Züchtung sind ihre Aufgaben, sondern sie müssen nun das schlichte Überleben der Reben gewährleisten. Und das alles, weil man den alten Status unbedingt bewahren möchte.

In dieser Situation verhalten sich die Verbraucher so, als hätte es diese ganzen Probleme und Veränderungen in den vergangenen 150 Jahren überhaupt nicht gegeben. Auch sie beharren mehrheitlich auf den Traubensorten, die sie »schon immer« bevorzugt haben – was natürlich so absolut nicht stimmt. Es scheint ihnen egal zu sein, unter welchen Bedingungen sie erzeugt werden.



2018er Bacat Rotwein trocken, Staatsweingut Freiburg

Mut zu Neuem

Bezüglich der autochthonen Rebsorten, die manche in ihr Herz geschlossen haben und »retten« möchten: Es lohnt ein interessantes Stöbern in den vom Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof betreuten »Vitis International Variety Catalogue« VIVC. Er öffnet die Augen dafür, wie viele Synonyme für genetisch identische Traubensorten Verwendung finden. Es wird gerne vergessen, dass sich im Laufe der Zeit zwischen 6 000 und 8 000 Varietäten der europäischen Reben gebildet haben. Wer wollte, könnte mühelos eine riesige Arche mit Reben füllen.

Zusammenfassend hält Wurzer-Berger fest, dass zwischen den vom Konsumenten

erhofften oder gewünschten Anbau-, Herstellungs- und Konsumbedingungen und der tatsächlichen Praxis ein ordentlicher Graben klafft. Eine ausschließende Bevorzugung sowohl der Edelreben als auch der autochthonen Reben steht argumentativ auf schwachen Füßen. Insgesamt ist die Zeit bereit für neue Trinkerfahrungen mit PiWi-Sorten.

Dass sich die Verbraucher nach wie vor so schwertun, sich den PiWi-Sorten zuzuwenden, ist ihnen nach Ulrich Amling eigentlich nicht anzukreiden; sie sind keinesfalls unwillig. Es sei eine mangelnde Kommunikation und in der Folge geringes Wissen über Wein festzustellen. So halte sich nach wie vor die Mär von einer romantischen Weinherstellung – doch 90 Prozent der Weine werden industriell hergestellt. Diese Narration werde gepflegt von Verbänden und Herstellern gleichermaßen, die einen klaren Blick auf die Realitäten zu verschleiern trachten. Doch der traditionelle Weinbau hänge am Chemikalien-Tropf. Wie Mastschweine, die nicht alleine stehen könnten, überlebten Reben nicht ohne Spritzmittel. Selbst Biowinzer kämen bei den traditionellen Rebsorten nicht ohne das Schwermetall Kupfer aus, das sich im Boden anreichert. Die Lösungen lägen nun in Gestalt der PiWi-Sorten auf dem Tisch, die mit einzelnen Spritzungen auskämen und gleichzeitig gute Ergebnisse lieferten. Die Verkostung zeige, dass sie ausgezeichnet schmeckten.

Für ehrlicheren Weinbau

Selbst die meisten Namen der neuen Traubensorten seien gut gewählt. Sie knüpften, wie der »Muscaris«, an bekannte Geschmacksvorstellungen an. PiWi-Sorten seien eine Frage der Vermittlung. Direktvertriebende Winzer hätten weniger Schwierigkeiten, allerdings würden 90 Prozent der Weine über die Supermärkte und Discounter vermarktet. Die Aufgabe der Zukunft sei es, Aufklärungsarbeit zu leisten und offen darüber zu reden, wie Wein hergestellt werde. PiWi-Rebsorten mit ihren weinbaulichen und geschmacklichen Qualitäten eröffneten geradezu die Möglichkeit, den Weinbau endlich ehrlicher und genauer zu betrachten. Transparenz zu erzeugen über die Arbeit und ein Gespräch anzuregen zwischen dem Winzer und dem Verbraucher – das sei gute Slow-Food-Tradition und der richtige Weg zu reinem Wein.

Allgemeine Einschätzung der vier Referenten ist, dass die Akzeptanz für PiWi-Sorten nicht von heute auf morgen geweckt werden kann, aber dass dieser Weg ein überaus lohnender sein wird. Das gilt insgesamt für den notwendig komplexeren Blick, den wir auf die Bedingungen richten müssen, unter denen Genuss- und Lebensmittel erzeugt werden. ●

Foto: von den Winzern