

PIWI-WEINE

Wie, bitte schön, schmeckt VB Cal 1-28?

Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten gelten als «Weine der Zukunft». Noch aber haben sie es in der Gastronomie schwer. Die Sortennamen sind nur ein Grund dafür.

MISCHA STÜNZI

Die Schlagzeilen waren dramatisch: «Die Walliser Winzer haben 2021 so wenig Trauben eingekellert wie noch nie», «2021 ist die kleinste Berner Weinernte seit Jahrzehnten» oder «Aargauer Winzer rechnen mit Ausfällen bis zu 75 Prozent». Schuld daran waren Frost, Hagel und ein regnerischer Sommer – Wetter, wie es der Mehltau, ein erbitterter Feind der Rebe, liebt. Der Pilz sorgt im schlimmsten Fall dafür, dass die Ernte komplett ausfällt.

Doch es gibt Reben, die dem Fiesling einigermaßen gewachsen sind. In der Fachsprache ist von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten – kurz Piwi-Sorten – die Rede. Winzerinnen und Winzer, die auf Piwi-Sorten setzen, berichten, sie hätten selbst im Krisenjahr 2021 höchstens ein- bis zweimal gegen Mehltau ins Feld ziehen müssen. Davon konnten Produzenten mit herkömmlichen Reben nur träumen.

Nachhaltig, ertragreich und doch bloss ein Nischenprodukt

Weniger Gift, weniger Aufwand, mehr Ertrag trotz Wetterkapriolen und dazu der Wunsch vieler Konsumentinnen und Konsumenten nach nachhaltigen Produkten – vieles spricht für einen Piwi-Boom.

Tatsächlich werden immer mehr Piwi-Reben angebaut. 1994 machten sie laut Bundesamt für Landwirtschaft nur 47 Hektaren aus, 2020 waren es bereits 370 Hektaren. Derzeit kämen die Rebschulen mit der Produktion kaum nach, heisst es beim Verein Piwi Schweiz. Trotzdem haben die «Weine der Zukunft» in der Gastronomie nach wie vor Seltenheitswert. Warum?

■ Geringe Menge

Für den Thurgauer Winzer und Piwi-Vorreiter Roland Lenz hängt das unter anderem damit zusammen, dass in der Schweiz nur geringe Mengen Piwi-Weine gekel-

«Ich bin immer wieder überrascht, wie sehr der Mut fehlt, Neues auszuprobieren.»

Roland Lenz
Präsident des Vereins Piwi Schweiz

tert werden. Das Wachstum der Anbaufläche mag beachtlich sein, doch ihr Anteil an der gesamten Rebbaufäche ist bescheiden: In der Schweiz werden 14 696 Hektaren für Rebbaubewirtschaftung. Ein beachtlicher Teil der 370 Hektaren Piwi-Reben seien zudem Jungreben und für die Forschung bestimmt, erklärt Lenz. «Viele Winzer bieten Piwi eher als Spezialität an. Diese Weine setzen sie über private Kanäle ab», so der Präsident des Vereins Piwi Schweiz.

■ Fehlendes Wissen

Pinot noir, Cabernet Sauvignon und Merlot kennen wir alle. Und auch wer nicht gerade einen Master-of-Wine-Titel besitzt, hat eine ungefähre Vorstellung, wie diese Weine schmecken könnten. Aber wie, bitte schön, schmecken Divico, Regent oder Satin noir? «Ich bin immer wieder überrascht, wie vielen Konsumenten der Mut fehlt, Neues auszuprobieren», sagt Lenz.

«Was der Markt nicht kennt, wird nicht bestellt», weiss auch Marc Almert, Sommelier-Weltmeister 2019 und Sommelier im «Baur au Lac» in Zürich. Aber nicht nur den Konsumentinnen und Konsumenten fehlt Piwi-Know-how. Er habe letzte Woche mit einer Sommelière in Ausbildung gesprochen, die noch nie von Piwi gehört habe, erzählt Lenz.

■ Schwierige Sortennamen

Neben reinen Fantasienamen wie Felicia, Saphira und Reberger setzen Züchter wie Valentin Blattner (Interview rechts) teils auch auf Namen, die an bekannte Traubensorten erinnern, wie etwa Cabernet Jura oder Sauvignon.

Nicht selten sind Piwi-Sortennamen aber der Albtraum jedes Vermarketers – etwa bei Blattners Neuzüchtung VB Cal 1-28. Lenz, der selber einen Cal-1-28-Rotwein keltert, sieht grosses Potenzial in der Sorte. Wenn sie nur endlich einen vernünftigen Namen hätte.

■ Schlechter Ruf

Piwi-Weine galten lange als – gelinde gesagt – gewöhnungsbedürftig. Das Kreuzen mit resistenten Amerikaner-Sorten brachte oft «Chatzeseicherli»-Aromen hervor (auch Foxton genannt). Und die Rotweine hatten das gefürchtete Piwi-Loch, ein abrupt endendes Geschmackserlebnis. «Die ersten Piwi-Weine waren wirklich keine Freude», meint auch Lenz.

Doch Züchter und Winzerinnen haben Fortschritte gemacht. Neue Sorten haben die «Chatzeseicherli»-Aromen verloren. Und im Keller werden Kniffe angewandt, um das Piwi-Loch zu stopfen. So werden etwa die Beeren angetrocknet und die Weine im Barrique ausgebaut. Zudem haben viele Rebstöcke mittlerweile ein gewisses Alter, was zu vielschichtigeren Weinen führt. Doch selbst Piwi-Winzerinnen und -Winzer räumen ein, dass es «work in progress» sei.

Perfekt für den Small Talk und geschmacklich stets besser

Und was bringt die Zukunft? Die Pandemie habe das Bewusstsein der Gäste für Nachhaltigkeit gestärkt, findet Almert. Davon könnten Piwi-Weine profitieren. Er schreibt ihnen auch sensorisch grosses Potenzial zu. Lenz ist überzeugt, dass die Weine an einem «Kippunkt» und vor einer grossen Zukunft stehen. Die Weine hätten gerade in der Gastronomie Potenzial, weil sich damit viele Geschichten erzählen liessen und sie ein prima Gesprächsthema seien. Das bestätigt Almert: «Nachhaltigkeit und Neuigkeit der Weine sind interessante Türöffner, um mit den Gästen ins Gespräch zu kommen.»

Die Situation sei heute eine andere als vor 10, 20 Jahren, findet Martin Hrach, stellvertretender Restaurantleiter im Schloss Wartegg. Piwi-Weine gehören in seinem Lokal, das auf Bio und Nachhaltigkeit fokussiert, zum Konzept. «Früher hiess es oft: «Bio-Weine, kann man die überhaupt trinken?» Das komme heute nicht mehr vor. Es brauche noch etwas Zeit, meint Hrach, aber das veränderte Bewusstsein der Gäste spreche eindeutig für eine rosige Zukunft.



Johanniter

Die 1968 in Freiburg im Breisgau gezüchtete Sorte ist eine Kreuzung aus Riesling, Seyve Villard, Ruländer (Pinot gris) und Gutedel (Chasselas). Die kräftigen Weine ähneln Riesling und Pinot gris. Ein interessanter Vertreter ist Hofrabe Johanniter 2020 von Bruno Martin, ein fruchtig-frischer Wein vom Bielersee mit Schmelz und Restsüsse.



Divico

Divico ist eine junge Schweizer Züchtung von Agroscope in Pully und eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner. Die Weine sind farbtintensiv und würzig und erinnern an Gamaret. Der 2018 Divico des Walliser Weinguts Diros hat eine schöne Struktur mit einem fein-fruchtigen Auftakt und würzigem Abgang.



Solaris

Solaris ist eine 1975 von Norbert Becker gezüchtete Kreuzung aus Merzling und der mit Muskat-Ottonel verwandten Sorte Gm 6493. Die Weine sind eher neutral und werden teils im Barrique ausgebaut – wie der Solaris Barrique 2020 des Luzerner Weinguts Sitenrain, der mit Aromen von reifen Früchten und Anflügen von Vanille erfreut.



Cabernet Jura

Gezüchtet von Valentin Blattner, ist Cabernet Jura eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und resistenten Reben. Die Weine sind dunkel und mittelschwer mit Aromen von dunklen Waldbeeren. Der 2017 Cabernet Jura Barrique von Silvia Blattners Weingut Les Mergats bietet würzige Cassis- und Brombeeraromen.



Cabernet blanc

Cabernet blanc ist eine von Valentin Blattner gezüchtete und in Deutschland weiterentwickelte Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und mehreren resistenten Rebsorten. Die Weine erinnern oft an Sauvignon blanc und Riesling. Der 2018 Cabernet blanc von Roland und Karin Lenz erfreut mit knackiger Frucht.



VB Cal 1-28

Die junge Züchtung von Valentin Blattner gilt als grosse Hoffnung. Sie ergibt würzig-fruchtige Weine von geschmeidiger Intensität. Der elegante 2018 Calif 28 der basel-landschaftlichen Domaine Chiquet überzeugt nach 24 Monaten im Barrique mit Aromen von dunklen Waldbeeren und einem langen Abgang.

«On ne veut pas faire confiance à la nouvelle tradition»

Depuis 35 ans, Valentin Blattner développe des cépages résistants comme le Cabernet Jura. Une forte tête persuadée de détenir les clés de la viticulture éthique de demain autour de nouveaux arômes.

ALEXANDRE CALDARA

Valentin Blattner, pourquoi la création d'une centaine de cépages résistants PIWI vous intéresse-t-elle vous, viticulteur bâlois implanté à Soyhières dans le Jura?

C'est tout simple. La viticulture existe depuis environ 20 000 ans. Depuis 100 ans, on utilise des moyens biologiques pour éradiquer le phylloxéra à la racine des ceps. Cinquante ans après, des traitements chimiques intensifs apparaissent pour traiter l'oïdium et le mildiou. Cela tue notre viticulture. Alors que des cépages américains permettaient d'affronter le problème avec des données naturelles, la plante peut vivre

avec les champignons et les ravageurs. Je m'y suis intéressé et j'ai remarqué que cela permettait de diminuer largement les frais de traitement et l'usage des tracteurs et autres machines.

Donc, dans le Jura, vous avez inventé un mode de viticulture saine et sans traitement...

On a la paix, on n'utilise aucun produit toxique, les hélicoptères ne passent pas au-dessus des maisons. On m'a laissé faire, pourvu que je paie tout moi-même. Il s'agit de recherches privées et il est impossible de bénéficier de subventions ou du système des Appellations d'Origine Contrôlée.





Valentin Blattner dans ses vignes de Soyhières, dans le Jura.

Delinat

Pourquoi avoir développé le cépage Cabernet Jura?

Il correspondait bien à ma situation géographique, il lui résistait. Il reste très facile à le reconnaître quand on le déguste. Mais on peut aussi donner des numéros aux nouveaux cépages comme le VB 32-7.

En même temps que vos recherches, la viticulture bio et biodynamique connaît un grand développement dans notre pays autour des cépages traditionnels...

Je considère cela comme du bla-bla, on vous fait croire à des vaches volantes. Tous ces vigneron traitent leur vigne avec des kilos de cuivre, un métal lourd; regardez autour des fenêtres ce que cela provoque. On sert de la nourriture à des champignons entraînés à bouffer du Pinot Noir, qui demande au minimum trois kilos de cuivre. Et en plus, ces producteurs dits biologiques restent très minoritaires, notamment dans un canton comme le Valais.

Vous dénoncez les dérives dans ce canton...

Leurs terrains viticoles sont morts depuis 30 ans. Ils deviennent des décharges de matériaux toxiques qui s'accumulent, les herbicides finissent dans l'eau qu'on boit. Ce type d'agriculture brûle deux fois

plus d'énergie que ce qu'elle parvient à produire.

Vous dites que les recherches sur les cépages résistants ont été confisquées par les instituts d'Agroscope...

Après avoir refusé mon Cabernet Blanc, ils ont créé le Divico qui est tout de suite devenu le meilleur parce qu'ils édictent eux-mêmes les règlements. Les

«Dans le Jura, on a la paix, on n'utilise aucun produit toxique, aucun hélicoptère passe»

Valentin Blattner
Créateur de cépages résistants et viticulteur, à Soyhières

viticulteurs et les pépiniéristes doivent définir les meilleurs cépages, personne d'autre.

En Suisse, vous prétendez que le marketing autour de cépages traditionnels comme le Chasselas ou le Pinot noir domine tout...

On s'attache à la tradition sans vouloir faire confiance à une nouvelle tradition. Avant la chimie, ces cépages ne produisaient que du vin pour se soûler. Aujourd'hui, on décide qu'ils sont très bons en imitant des gros producteurs comme l'Amérique du Sud ou l'Afrique du Sud. On fait ainsi plaisir aux

producteurs, pas aux plantes.

Pas tous les pays réagissent ainsi...

L'Italie a changé son encépagement avec le Primitivo ou le Nero d'Avola et a gagné des marchés. En Allemagne, le Cabernet Blanc, que j'ai développé, représente 10% du vignoble et produit des blancs de haute qualité.

Pourquoi la Suisse alémanique semble en avance sur la recherche indépendante en PIWI et le mouvement ne prend pas en Suisse romande?

Certains furent pionniers notamment en Thurgovie avec Roland Lenz et Fredi Strasser qui montrent la voie à la nouvelle génération. Dans les grandes régions viticoles de Suisse romande, cela n'existe pas.

Pour vous, il faudrait créer un nouveau label pour identifier une viticulture sans résidu...

Roland Lenz est en train de créer une appellation éthique, qui tient compte des conditions de travail et permet de créer des vins nature sans résidus. Ce type de bouteille peut facilement s'analyser en laboratoire. La nature suit toujours l'éthique. On définirait une même base solide pour l'ensemble des viticulteurs du monde en sortant des labels marketing actuels.

Concours

Différentes politiques et belle représentation

Le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) en 2021 a vu 31 vins issus de cépages résistants participer aux catégories Autres cépages purs sur 882 au total. «Une quantité en augmentation à chaque concours, tout comme leur qualité», explique Emeline Zufferey, directrice technique de Vinea. Des chiffres précis n'existent pas pour les assemblages avec des PIWI, mais leur nombre augmente aussi. Pour elle, philosophiquement, les vins doivent tous participer aux concours aux mêmes conditions et sans explication. «Si deux Regen arrivent parmi les finalistes des autres cépages rouges, ils seront servis l'un après l'autre, et le nom du cépage annoncé. Comme pour n'importe quel autre cépage», précise Emeline Zufferey.

Au concours Bio Suisse 2021, des catégories pour les PIWI

Il n'y a pas de catégorie Meilleur vin PIWI, alors qu'il existe une catégorie Meilleur vin bio. Les vins bio participent avec les autres vins, et le prix reste attribué au final. «Par exemple, le PIWI Johanniter de Reynald Parmelin a été élu meilleur vin bio en 2016. Il est très souvent nommé parmi les finalistes des autres cépages purs.»

Au concours Bio Suisse 2021 de Vinum, les vins PIWI en monocépage concourent et furent dégustés dans leur propre catégorie. Sur 420 vins en tout, 42 vins PIWI participèrent. Les assemblages contenant des cépages résistants furent dégustés avec les autres vins. Le viticulteur Roland Lenz a demandé qu'à l'avenir, les vins PIWI ne soient plus séparés des autres, et cela a été accepté.

La Suisse obtient neuf médailles Grand Gold

Le PIWI International qui se déroule à Frasdorf, en Allemagne, a réuni en 2020 un total de 413 vins de 15 pays. Les Allemands arrivent en tête avec 170 références devant les Autrichiens et les Suisses. La Suisse obtient 9 médailles Grand Gold, deuxième nation devant l'Allemagne.

Avec 98 points chacun, deux des vainqueurs du classement 2020 viennent du bout du lac Léman, le Bastian 2018 du domaine de la République et Canton de Genève et le Divico 2018 de la cave Florian Ramu. Les deux cuvées de vin rouge sont élaborées à partir des cépages Divico, Gamaret et Bronner, et traditionnellement élevées en barriques. aca

Recherches fédérales

Le Divico comme fier ambassadeur

Agroscope, centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, conduit des recherches sur les cépages résistants aux maladies dans son centre de Pully. Jean-Laurent Spring, responsable du groupe de recherche viticulture, explique son historique et ses développements: «Cette activité commence en 1965 avec des croisements entre cépages européens dotés de résistance contre la pourriture du raisin et qui donnent naissance notamment au Gamaret, Garanoir, Diolinoir et Galotta», explique Jean-Laurent Spring. Des cépages rouges qui, aujourd'hui, couvrent près de 1000 hectares, soit environ 12% du vignoble rouge en Suisse.

D'autres recherches commencent en 1996 qui concernent la résistance à deux autres maladies majeures, le mildiou et l'oïdium qui sont à l'origine de 80% des traitements phytosanitaires effectués en viticulture. A partir de croisements interspécifiques classiques ont alors été sélectionnés le Divico, cépage rouge diffusé à partir de 2013, rapidement devenu le premier cépage résistant cultivé en Suisse avec 66 hectares

recensés en 2020, et le très récent Divona, cépage blanc homologué en 2018 représentant 5 hectares en 2020. «La qualité reste au rendez-vous: aux concours de PIWI International 2020 et 2021, en Allemagne, les Divicos ont obtenu d'excellents résultats. Son développement dans la pratique est rapide et très prometteur», estime Jean-Laurent Spring.

Depuis 2009, l'Agroscope de Pully collabore avec ses collègues français de l'Inrae de Colmar sur des créations de cépages dotés d'au moins deux gènes résistants pour chaque maladie afin d'assurer une stabilité à long terme des résistances. Ces créations permettraient de faire face à de nouvelles mutations des maladies. Au départ, une sélection de 400 candidats pour arriver à 30 cépages en essais élargis, puis à l'horizon 2025-2035 à l'homologation de quatre à cinq cépages. Une dernière recherche initiée avec l'Inrae de Colmar et le canton de Vaud nous semble intéressante. Il s'agit de croiser des porteurs de résistance avec des cépages conventionnels comme le Chasselas, le Pinot Noir, le Gamay ou

le Merlot. «Le but est d'obtenir des cépages dotés de caractéristiques proches des principaux cépages emblématiques de nos régions avec de solides résistances, les premières homologations pourraient arriver en 2040.»

Une approche qui va dans un autre sens que celle que défend Valentin Blattner dans l'entretien ci-contre, mais que Jean-Laurent Spring soutient: «Il y a de la place pour toutes les approches, on doit aussi tenir compte de celles que défendent des régions viticoles en lien avec leurs traditions et des accords gastronomiques, tout comme de tenir compte des goûts très développés par de nouvelles générations de consommateurs.»

Quant aux critiques de Valentin Blattner sur les pratiques d'Agroscope qui confisquerait des cépages aux créateurs indépendants, Jean-Laurent Spring répond: «Il n'existe aucun frein à qui-conque veut se lancer dans cette aventure, mais bien des règles à respecter qui ne sont pas édictées par Agroscope et relativement semblables dans les pays européens.» aca

370

Hektaren waren im Jahr 2020 in der Schweiz mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten bebaut. Das ist ein Anteil von 2,5 Prozent an allen Rebflächen.

64%

mehr Fläche als noch drei Jahre davor beanspruchten Piwi-Sorten im Jahr 2020. Seit den 90er-Jahren hat sich die Fläche beinahe verzehnfacht.

35%

der Rebfläche in der Weinregion Zentralschweiz sind mit Piwi-Sorten bepflanzt. In keiner anderen Region der Schweiz sind es mehr.

> 80

Über 80 verschiedene Piwi-Sorten werden in der Schweiz angebaut. Am verbreitetsten ist Divico mit einer Anbaufläche von gut 66 Hektaren.

6

Piwi-Sorten dürfen im Wallis, dem grössten Rebgebiet der Schweiz, als AOC in die Flasche. Andere AOC-Reglemente sind noch restriktiver.

59,4°

nördliche Breite: In der norwegischen Region Telemark liegt das nördlichste Weingut der Welt. Es baut vor allem die Piwi-Sorte Solaris an.