

Der Traum vom Weinbau ohne Pflanzenschutz

PIWI's – pilzwiderstandsfähige Rebsorten –

gelten angesichts des steigenden klimatischen und biologischen Drucks als große Chance im Weinbau. Aber können sie wirklich die neue Ära einer spritzmittelfreien Zukunft einläuten?

PETRA BADER

Sie tragen selbst für den Weininteressierten wenig geläufige Namen wie Muscaris, Sauvignier Gris, Johanniter oder Bronner. In den heimischen Weinregalen und auf Restaurantweinkarten tauchen sie momentan noch kaum auf. Doch eine Gruppe überzeugter Winzer, vornehmlich aus der Bioecke, schwört enorm auf sie. Die Rede ist von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten – kurz PIWI's genannt. Vor allem in der Steiermark mit ihrem feuchten Klima und somit auch einer hohen Anfälligkeit der Weingärten für Pilzkrankheiten, hat sich bereits eine gute Lobby für die Anpflanzung dieser Sorten gebildet.

Die hiesigen klassischen Edelreben (*Vitis Vinifera*) sind dem Befall von Mehltauipilzen – *Oidium* und *Peronospora* – praktisch schutzlos ausgeliefert. Um die Pflanzen davor zu bewahren, muss der Winzer durch Spritzen eingreifen. Sei es mit konventionellen, synthetischen Mitteln, oder im Bio Weinbau durch das Ausbringen unter anderem von Kupfer. Und das mitunter bis zu zwölf Mal im Jahr. Vor allem, wenn Jahrgänge klimatisch schwierig sind wie 2014, bieten aktuell nur Spritzmittel ausreichenden Schutz vor Pilzbefall und somit Missernten. Um dies zu optimieren, befassen sich seit langem Forschungsstationen und Rebzüchter mit der Einkreuzung widerstandsfähiger, amerikanischer Sorten in die bekannten, europäischen Reben. PIWI'S haben aber nichts mit gentechnisch veränderten Pflanzen zu tun. Wichtige Faktoren bei den Kreuzungen sind neben der Resistenz gegen Pilzkrankheiten der Anbauwert im Weingarten, die Qualität der Trauben und die geschmackliche Komponente des späteren Weines. Die meisten Züchtungen aus früheren Generationen erfüllen diese Anforderungen nicht. Die Neueren bringen hingegen einige sehr interessante und für die Zukunft viel versprechende Beispiele hervor.

Alfred Ploder schwört auf seine PIWI'S. In Rosenberg am Ottersbach in der Südoststeiermark betreibt er sein Weingut mittlerweile zehn Jahre biodynamisch. Seit sieben Jahren ist er biologisch zertifiziert. 2015 wurde der Betrieb Mitglied im Demeter-Verband. Für ihn und seine Familie war schnell klar, dass der Anbau von pilzwiderstandsfähigen Sorten ein wichtiger Baustein für den Biolandbau sein kann. Rund die Hälfte seiner zwölf Hektar Fläche ist mittlerweile mit PIWI's wie Muscaris und Sauvignier Gris bepflanzt. Wichtiger Beweggrund: die im biologischen Weinbau erlaubten Sprit-



Juniorchef Manuel Ploder vom Weingut Ploder-Rosenberg kontrolliert nach dem Rebellen die Beeren der Sauvignier-Gris-Trauben.

BILDER: SN/PLODER-ROSENBERG (2)

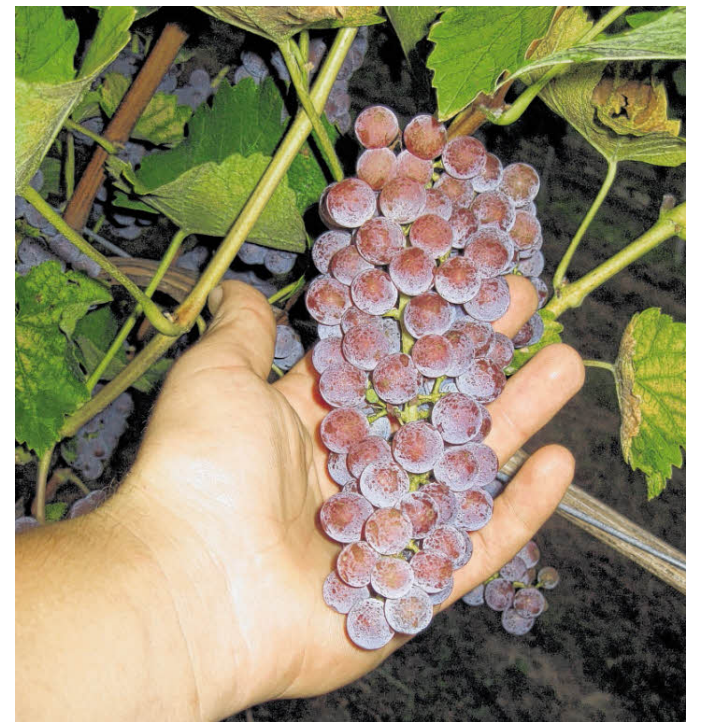
zungen wie Kupfer gegen *Peronospora* so weit als möglich einzusparen. Ploder verringert so nicht nur das Ausbringen des Metalls, sondern erreicht so auch mit weniger Traktorfahrten in seinen Weingärten eine geringere Bodenverdichtung. Neben diesen gewichtigen Vorteilen sieht sich der Winzer aber schwierigen Herausforderungen im Verkauf der Weine gegenüber. „Weine aus PIWI, sind beim Kunden noch so gut wie unbekannt. Die klassischen Sorten wie Sauvignon Blanc oder Weißburgunder sind sehr stark in den Köpfen der Konsumenten verankert. Überhaupt herrscht Skepsis allem Neuen gegenüber. Die Weinwelt ist leider enorm konservativ“, sagt Ploder. „Österreich hinkt beim Anbau und der Akzeptanz von PIWI'S noch ziemlich hinterher. In Italien, der Schweiz und auch in Deutschland ist man viel offener.“

Große Hoffnung in die Verbreitung pilzwiderstandsfähiger Sorten setzt auch Wolfgang Renner vom steirischen Versuchsbetrieb für Wein- und Obstbau Haidegg. Er sieht vor allem in seiner Region großen Bedarf und viel Potenzial, da der Pilzdruck hier ein sehr großes Thema ist. Über die Jahre wurde in Haidegg an rund 120 Sorten in der Versuchsstation geforscht. Dabei stand nicht nur die Beobachtung im Weingarten, sondern auch der Ausbauwert im Keller im Vordergrund. Mittels Mikroviniifikation von 20 bis 100 Litern Wein, je nach ausgeplanter Menge der Sorte, wurde über die Jahre die geschmackliche Qualität einer jeden Varietät verfolgt. Knapp zehn davon sieht Renner als Sorten mit Potenzial für die Zukunft. Diese stehen aktuell auch schon bei einigen Winzern im Anbau. Zwei der Kreuzungen aus Klosterneuburg, Ráthey und Roesler, dürfen sogar

als Qualitätswein in den Verkauf kommen. Sieben weitere können als „Wein aus Österreich“ samt der Angabe der Rebsorte und des Jahrganges in Flaschen gefüllt werden. „Der Anspruch der Weine ist wirklich vielversprechend. Ich sehe eine gute Zukunft für diese Sorten“, sagt Renner.

Eher skeptisch blickt Willi Sattler vom Weingut Sattlerhof auf die Entwicklung in Sachen PIWI. Er bewirtschaftet seinen Familienbetrieb biologisch, sieht in den pilzwiderstandsfähigen Sorten aber nicht das große Heil. „Im Grunde ist eine Entwicklung in diese Richtung gut. Bei uns am Weingut liegt das Augenmerk aber schon seit jeher auf den bekannten heimischen Sorten. Das wollen wir auf jeden Fall so beibehalten“, sagt Sattler. Die oft als kompliziert beschriebene geschmackliche Akzeptanz der neuen Sorten sieht er nicht als Problem. In der Naturweinszene sei ohnehin vieles im Umbruch. Allerdings seien die Kunden sehr auf die bekannten Sorten fixiert. Neben dem Mehltau gebe es aktuell noch andere weinbauliche Herausforderungen wie die amerikanische Rebzikade oder die Schwarzholzkrankheit. Dagegen seien auch PIWI's nicht resistent und deshalb müsse sehr wohl gespritzt werden. Achtung sei auch bei der Neigung dieser Sorten zu hohen Erträgen im Hinblick auf eine ansprechende Weinqualität geboten.

Die Entwicklung in Sachen PIWI's bleibt interessant. Neben dem Weingut Ploder-Rosenberg sind die Domäne Hirschmugl am Seggauberg nahe Leibnitz und der gebürtige Südtiroler Rainer Loacker mit seinem Betrieb im weststeirischen St. Batholomä große Verfechter der pilzwiderstandsfähigen Sorten. Eine wichtige PIWI-Persönlichkeit ist auch der Schweizer Weinbauer und Rebzüchter Valentin Blattner. Er ist überzeugt, dass der einzige Weg im Bio Weinbau nur über den Anbau dieser Sorten führt. Er sieht die jetzige Situation wie einen schwarzen Schimmel oder eine fliegende Kuh, also ein Ding der Unmöglichkeit. Seine wichtigen Anliegen: auch biologische Gifte töten, unzählige Traktoreinsätze belasten den Weingarten und Schwermetalle wie Kupfer haben im Boden nichts zu suchen. Für Blattner ist nur mit Rücksicht auf diese Faktoren ein Arbeiten im Gleichklang mit der Natur möglich. Harte Worte. Aufrüttelnd. Solche Persönlichkeiten sind wichtig. Sie bewegen, regen zum Denken an und schüren die Bereitschaft, die Komfortzone zugunsten einer intakten Natur zu verlassen. Schlussendlich wird aber der Konsument entscheiden. Denn er bestimmt, welche Weine gekauft und somit auch produziert werden.



Souvignier Gris ist sehr widerstandsfähig gegenüber Echten und Falschem Mehltau. Die Traube hat eine kupferfarbene Schale und liefert kräftige, farbintensive Weißweine.

IM DETAIL:

In Österreich sind die nachfolgenden Rebsorten für den Anbau und die Weinbereitung zugelassen. Die Rotweinsorten Ráthey und Roesler wurden an der Weinbauschule in Klosterneuburg bei Wien gezüchtet. Die restlichen Sorten stammen vorwiegend aus Deutschland und der Schweiz.

Als Qualitätswein:

Ráthey – ergibt tiefdunkle und vollmundige Rotweine, die sich gut als Cuvéepartner für farbschwache Sorten eignen.
Roesler – der Wein zeigt deutliche Waldbeerennoten und bringt sowohl einen hohen Gerbstoffgehalt als auch viel Farbe.

Für die Bezeichnung „Wein aus Österreich“:

Bronner – die Weine sind dezent fruchtig und frisch mit Kernobstnoten, sie erinnern etwas an leichtere Burgunder.
Muscaris – sehr widerstandsfähig gegen Mehltau und an ausgeprägte, intensive Weine des Muskattyps erinnernd.
Cabernet Blanc – eine Sorte des Züchters Valentin Blattner, die entfernt an die Würze eines Sauvignon Blancs erinnert.
Souvignier Gris – Die Trauben mit ihren roten Beerenhäuten ergeben einen farbintensiven und kraftvollen Weißweintyp.
Johanniter – die Züchtung aus dem deutschen Freiburg geht geschmacklich in die Richtung Riesling, hat allerdings etwas mehr Gerbstoff.
Regent – die frühreife Sorte ist geprägt durch milde Säure und einen mediterranen Rotweincharakter.
Cabernet Jura – die wertvolle Neuzüchtung von Blattner ergibt Rotweine mit kraftvoller Farbe und etwas rustikalen Noten in Richtung Cabernet Sauvignon.

KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN
„Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche.“ Gustav Mahler
www.osterreichwein.at