Pee Wee’s Big Wine Adventure

Haben Sie je versucht, Deutsch zu lernen? Oder sind Sie möglicherweise sogar daran gescheitert? Vielleicht, weil es dort Begriffe wie *Kraftfahrzeughaftpflichtversicherung* (a.k.a third party vehicle insurance), *Aufmerksamkeitsdefizit-Hyperaktivitätsstörung* (a.k.a Attention Deficit Hyperactivity Disorder) oder *Donau-Dampfschifffahrtsgesellschaft* (a.k.a Danube Steamship Company) gibt? Ein Begriff, um den es hier geht, heißt *Pilzwiderstandsfähige Rebsorten*. Weil der Begriff sogar im Deutschen ziemlich unsexy klingt und so viel heißt wie *Fungus resistant grape varieties*, wird er meist als *Piwi* – pronounced Pee wee – abgekürzt. Diese *Pee Wees* haben übrigens nichts mit Tim Burtons Regiedebüt von 1985 zu tun. Sie erinnern sich? *Pee Wee’s Big Adventure* mit Paul Reubens, Elisabeth Daily oder Mark Holton? Nein? Okay, das war auch noch nicht Burtons große Zeit. Also, der englische Begriff für die Piwis lässt sich deutlich einfacher aussprechen als *Pilzwiderstandsfähige Rebsorten*. Er heißt *hybrid*. Piwis sind hybride Rebsorten. Die, die damit umgehen aber nennen sie gerne anders. Sie bezeichnen sie als Pionier-Rebsorten. Was aber heißt das?

**Von der Vitis Vinifera zum Hybrid**

Im Prinzip ist es einfach. Auf diesem Planeten gibt es jede Menge unterschiedlicher Weinrebengewächse, die Vitaceae. Eine Gattung davon ist die Vitis Vinifera. Die Vitis Vinifera ist die so genannte Edelrebe, aus der sich Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot usw. entwickelt haben. Andere Sorten werden als Wildreben bezeichnet. Diese wilden Reben gibt es in allen Teilen der Welt. Sie besitzen viele Vorteile aber einen entscheidenden Nachteil: Sie schmecken uns meist nicht. Die Vorteile sind die, dass sie je nach Untergattung sehr widerstandsfähig sind gegen Frost, gegen die Reblaus und gegen Pilze wie den Echten und den Falschen Mehltau. Um der Reblaus in Europa Herr zu werden, hatte man Ende des 19. Jahrhunderts entdeckt, dass man die europäischen Edelreben auf reblausresistente Wildreben propfen kann. Beim Kampf gegen den Echten und Falschen Mehtlau aber hat man im Wesentlichen auf andere Lösungen gesetzt. Die erste hieß Bordelaiser Brühe, ein Pflanzenschutzmittel, das auf Kupfersulfat basiert. Danach kam die chemische Industrie mit Fungiziden. Um den Pilzbefall gerade in eher kühlen und feuchten Gebieten wie Deutschland in Schach zu halten, müssen die Weinberge zigmal pro Saison gespritzt werden. Die ökologisch arbeitenden Winzer sind auf die Kontaktmittel Kupfer und Schwefel angewiesen, die auf der Oberfläche des Blattwerks wirken. Die konventionell arbeitenden Winzer nutzen systemische Fungizide, die ins Blattwerk eindringen. Um die Reben nicht so häufig behandeln zu müssen, haben schon im 19. Jahrhundert einige wenige Botaniker Hybride entwickelt. Schon die zweite Generation mit Namen wie Léon Millot, Ravat blanc, Jacquet, Maréchal Foch oder Seyval blanc wurde so erfolgreich, dass 1958 in Frankreich auf 402.000 Hektar Hybride in den Weinbergen standen und damit auf mehr als 30 % der gesamten Anbaufläche. Der Regierung war das ein Dorn im Augen, weil es nicht zum Anspruch der *Grande Nation* und ihren edlen Prbsorten passte, dass 1979 all diese Sorten gerodet werden mussten, sodass es in Frankreich *de facto* so gut wie keine Hybridreben mehr gab. Glücklicherweise aber gab es andere, die sich weiter mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten beschäftigt haben. Die Züchtung von Piwis erfolgt heute in Deutschland, in Österreich, in Osteuropa, den USA und in Kanada. In der Schweiz war man lange ähnlich reserviert wie in Frankreich. Doch das hat sich geändert. Mit Dr. Pierre Basler und Valentin Blattner stammen zwei der führenden Piwi-Forscher und Züchter aus der Schweiz.

**Valentin Blattner, der Ein-Mann-Piwi-Innovateur**

Der aus Basel stammende Züchter Valentin Blattner lebt seit mehr als 30 Jahren im abgeschiedenen jurassischen Ort Soyhières. Das recht kühle und feuchte Klima des Ortes, in dem vor ihm niemand auf die Idee kam, Reben zu pflanzen, findet er ideal: *»Reben, die in unserem feuchten Mikroklima ohne Krankheiten gedeihen, schaffen das in den meisten Weingebieten erst recht.«* Zu seinen erfolgreichsten Neuzüchtungen gehören Cabernet Blanc, Pinotin, Satin Noir oder auch Cabernet Jura. Recht neu ist sein Sauvignac. Und besonders hoch in der Gunst scheint vor allem der sind Souvignier Gris zu sein, doch der wurde in Freiburg im Breisgau gezüchtet. Entscheidend beim Erfolg einer neuen Sorte ist dabei natürlich der Geschmack – und auch der Name, unter dem die Sorte angeboten wird. Grundsätzlich ist es für einen Züchter kein Problem, verschiedene Rebsorten miteinander zu kreuzen. Man nimmt dafür eine amerikanische Wildrebe und vielleicht zusätzlich noch eine frostresistente asiatische Wildrebe. Man kreuzt diese dann mit einer Edelrebe und erhält im besten Falle ein Ergebnis, das sowohl im Weinberg als auch im Glas überzeugt. Etwas komplizierter ist es natürlich schon, da heute auch teilweise schon Piwis als Elternrebsorte für neue Piwis genommen werden. Und schlussendlich eine Sorte zu erhalten, die wirklich eigenständig ist, ist natürlich die eigentliche Königsdisziplin, an der die meisten scheitern. Aus rund 30.000 ursprünglichen Samen setzt sich irgendwann nach 10, eher 15 Jahren eine neue Sorte durch.

Und dann ist da noch die Sache mit den Namen. Zunächst werden Piwis ja im so genannten Versuchsanbau angepflanzt. Da heißen sie dann zum Beispiel FR 493-87 oder FR 392-83. Aber das kauft natürlich kein Mensch. Wenn die Sorte dann offiziell wird, braucht es einen guten Namen. Und da ist in der Vergangenheit gerne mal was schief gegangen. Zumindest hören sich Rebsorten wie Maréchal Foch, Chardonel, Angela, Fanny oder Aurora schon seltsam an. Da hätte man sie auch Paul Reubens, Elisabeth Daily oder Mark Holton nennen können. Aus FR 493-87 und FR 392-83 aber wurden schließlich Muscaris und Souvignier Gris, das ist schon besser nachvollziehbar. Und mit der besseren Erklärbarkeit der Sorten steigt auch die Nachfrage. PIWI International, die Dachorganisation vieler Piwi-Erzeuger zählt mittlerweile rund 550 Mitglieder in 21 Ländern. Tendenz steigend.

**Aber was genau macht man jetzt mit den Piwis?**

Die große Zeit der Piwis, da ist sich beispielsweise der englische Journalist Jamie Goode sicher, hat gerade erst begonnen. Denn Weinbau in Zeiten des Klimawandels wird immer herausfordernder. EU-Vorgaben zwingen zum Begrenzen von Spritzmitteln. Der Weinbau muss auch ökologischer und nachhaltiger werden, da dem konventionellen Weinbau nach und nach die oberste Bodenschicht zu trocken wird. Ein Weinbau, der auch heute noch mit Glyphosat und Phosphaten arbeitet, benötigt gleichzeitig auch Bewässerung – die für den Weinbau mit Sicherheit auf Dauer nicht mehr zur Verfügung stehen wird. Denn der Weinbau ist ein Luxusprodukt oder Genussprodukt im Gegensatz zu jenen Pflanzungen, die wir für unsere tägliche Ernährung benötigen. Der Bioweinbau aber benötigt viel mehr Spritzungen, da Mittel wie Schwefel oder der ungeliebte Kupfer, Backpulver oder Tonerde ja Kontaktmittel sind, die bei beim nächsten Regen wieder abgewaschen und neu aufgebacht werden müssen. In Jahren wie 2021 heißt das für klassische Rebsorten: Man muss so oft raus in den Weinberg, dass es kaum noch zu rechtfertigen ist wegen hohem Arbeitsaufwand, Bodenverdichtung und erhöhtem Kupferaufkommen und der teilweisen Gefahr für Laib und Leben in steilen, rutschigen Weinbergen. Das ist nicht der Weisheit letzter Schluss. Und eigentlich biologische systemische Mittel wie Phosphorische Säuren sind in Europa im Bioweinbau nicht erlaubt. Je nach Region aber ist es selbst in besseren Jahren so, dass „wir bei Pinot Noir und Müller-Thurgau mit 17 Behandlungen rechnen mussten“ sagt Roland Lenz, der mit Frau Katrin das größte Bioweingut der Deutschschweiz und wahrscheinlich mittlerweile das größte Piwi-Weingut weltweit betreibt. Mit Pinot Noir und Müller hatten sie angefangen. Doch die 2,5 Hektoliter Kupfer pro Hektar entsprachen nicht ihrer Auffassung von biologischem Landbau. Also haben sie nach und nach Piwis gepflanzt. 30 sind es mittlerweile und 2021 der erste Jahrgang, in dem nur noch Piwi-Weine angeboten werden. »Diese Sorten entwickeln sich ganz unterschiedlich im Weinberg«, sagt Lenz. »Manche bleiben ihr Leben lang zu 100 % pilzresistent, andere wie der Regent verlieren die Resistenz zu einem gewissen Grad.« Sie bleibt jedoch so hoch, dass die Winzer lediglich mit Backpulver und Tonerde gegen den echten und falschen Mehltau vorgehen. Schwefel oder gar Kupfer haben sie dort seit vielen Jahren nicht mehr ausgebracht. Dafür arbeiten sie mit Valentin Blattner und der Rebschule Borioli zusammen in der Entwicklung neuer Sorten.

Das Jahr 2021 war selbst für die Piwi eine echte Herausforderung. »In 2019 haben wir unseren Cabernet Blanc (eine weitere Piwi-Züchtung von Valentin Blattner) kein einziges Mal gespritzt. In 2021 mehrfach und trotzdem hat er sich eine Infektion eingefangen« erzählt Rainer Schnaitmann, VDP-Mitglied aus Stuttgart Fellbach. »Das eigentlich Erstaunliche aber ist, wie gut er sich davon erholt hat.« Die Erfahrung hat auch Matthias Höfflin gemacht, der am Kaiserstuhl einen Betrieb führt, der seit 1974 biologisch zertifiziert ist. »Wir arbeiten mit Souvignier Gris, und selbst der hat in 2021 unter dem Pilzdruck geächzt. Wir sind fünf, sechs mal raus. In anderen Jahren eher drei, vier mal höchstens. Aber letztlich sind die Erträge gut geworden.«

Rainer Schnaitmann arbeitet zwar gerne mit seinem Cabernet Blanc, doch wirklich überzeugt ist er von den Piwi noch nicht. »Wir haben den Cabernet Blanc in einer sehr guten, aber extrem steilen Lage gepflanzt, in der es sehr gefährlich ist, zu fahren. Da halte ich mich mit dem Schlepper nicht gerne auf. Dafür ist die Sorte sehr gut. Sie hängt lange, hat aber immer etwas leicht Grünes, fast Krautiges. Da geht, wenn man Erfahrung hat und der erste reinsortig ausgebaute Wein ist auch gut angekommen. Ich hatte ihn mal zu 10 % mit in den Sauvignon Blanc gegeben, das ist auch niemandem aufgefallen. Geschadet hat das nicht. Aber ich muss mich halt fragen: Was mache ich damit? Und da habe ich noch keine richtige Antwort drauf, außer ihn in die Basis-Cuvées zu geben- Also da, wo keine Sorte auf dem Etikett steht. Ich denke, da wir solche Sorten aber auf Dauer noch viel stärker brauchen in der Breite, muss es eigentlich genügend Anreiz geben, noch viel stärker zu forschen.

Ein Schlüssel aber dürfte sein, sich weitgehend auf Piwis zu konzentrieren, wie es Wohlgemuth-Schnürr in Rheinhessen gemacht haben und Rudolf und Thomas Niedermayr. Rudolf gehört in Südtirol zu den Bio-Winzern der ersten Stunde und hat sich bereits in den 1980er Jahren dem Bioland-Verband angeschlossen. Thomas hat den Hof 2012 übernommen und dieses Kleinod in den Hügeln von Girlan zu einem der wichtigsten Piwi-Standorte gemacht. Fast zwei Dutzend Sorten sind gepflanzt. Ca. sechs, aus denen auch Weine entstehen und der Rest im Versuchsanbau, zu denen auch eigene Züchtungen gehören. Thomas überzeugt von seinen Pionieren. Doch nicht nur die Rebsorten Pioniere, auch Thomas’ Weine. Sie zeigen heute vielleicht in der größten Bandbreite, welch eigenständigen Charakter man aus den Sorten herausarbeiten kann. Dabei kommt es natürlich und vor allem darauf an, dass die Sorten in den Weinbergen einen genauso guten Platz erhalten, wie die klassischen Sorten und abgesehen vom Spritzen, das weitgehend wegfällt, sehr präzise bearbeitet werden. Sie belohnen einen dann noch mit einem weiteren Vorteil. Sie sind nicht nur viel frostbeständiger, sie benötigen auch eine kürzere Vegetationszeit. Ihr Zyklus beginnt später, so dass sie von den immer häufiger auftretenden Spätfrösten meist nicht betroffen sind.

**Die Nischen finden**

Die eigentlich große Zeit der Piwis hat noch nicht begonnen. Dazu fehlt es noch zur sehr an Varianten und vor allem in roten Bereich ist noch viel Forschungsarbeit von Nöten. Am besten funktionieren die Sorten dann, wenn man genau das passende Einsatzgebiet findet. So, wie beim «hinterm Deich Rosé Sekt Brut» des Weinguts Montigny, die neben Weinbergen an der Nahe auch welche in Schleswig-Holstein, also nicht weit von der Ostsee entfernt besitzen. Die dortige Piwi-Sorte Felicia eignen sich besonders gut als Sektgrundwein. Sekt ist sicherlich ein dankbares Feld, zumal bei Basissekten die verwendeten Rebsorten kaum eine Rolle spielen. Das meint auch Niko Brandner, der das Sekthaus Griesel leitet. Ihm ist völlig klar, dass solche Sorten auf Dauer ein wesentlicher, wenn nicht der einzige Weg sind, wenn man wirklich umweltbewusst wirtschaften möchte. Den ersten Souvignier Gris hat er 2020 gefüllt und er sieht ihn qualitativ zwischen Pinot Blanc und Chardonnay.

Auf der Suche nach interessanten Weinen landet man aber heute vor allem bei maischevergorenen Weinen. Einer Nische, keine Frage. Aber für manchen Winzer ist Piwi im Zweifel genau das Richtige. Jan Matthias Klein, der mit dem Staffelter Hof eines der ältesten Weingüter der Welt an der Mosel führt, setzt immer mehr auf Piwis. »Die haben sich in 2021 wacker geschlagen. Bei den klassischen Sorten hatten wir mindestens 50 % Ausfall wegen Peronospora und Schwarzfäule. Bei den Piwis kaum, auch wenn sie mit Schwarzfäule auch so ihre Probleme haben. Deswegen haben wir jetzt noch mehr gepflanzt. Mittlerweile haben wir Muscaris, Souvignier gris, Sauvitage, Sauvignac und Satin Noir. Nächstes Jahr gibt es noch mal 1.200 Stöcke Muscaris und Souvignier Gris, so dass wir dann in den nächsten fünf Jahren rund 5 Hektar bespielen, und das in guten Lagen.« Er hat vor allem ins Kröver Paradies auf leichte Steillagen auf Schiefer gesetzt. Aber für Jan ist der Verkauf der Sorten auch einfach. Denn er hat das, was er hat einfach »zusammengeschmissen« und mit einer *Máceration Semi-Carbonique* gearbeitet. Beim Weißwein natürlich. Das geht sehr gut, weil sie schon als Teil der Resistenz deutlich dickere Schalen besitzen. Das empfindet auch Matthias Höfflin so, für den die richtige Kombination von Gerbstoffen, Bitterstoffen und leicht flüchtigen Säuren direkt Glücksgefühle hervorruft. »Dabei bleiben wir allerdings immer sauber. Noten wie Geranien oder ein Mäuseln kommen bei uns nicht in den Wein.«

Ein klarer Weg ist für die Piwis noch nicht wirklich auszumachen. Doch es gibt mittlerweile einige Leuchttürme, die wirkliches Potential zeigen. Die Piwis fangen erst an, richtig interessant zu werden. Fortsetzung folgt in einigen Jahren, sollte man annehmen. Bis dahin trinken wir Niedermayr, Höfflin, Sekte oder ein bisschen was aus der Orange-Ecke und schauen uns noch mal eine Retrospektive von Tim Burton an.