2.Ausgabe Auflage: 2000 Stück. Januar 2021

Aufbruch zu neuen Weinzeiten!

# PIWI CH WEIN ZEIT

Foto: Philipp Bosshart, Berschis

## Inhalt


| | |
|---|---|
| PIWIs – Umwelt - Gesundheit | 4 |
| Steckbrief PIWI Bioweingut Strasser Stammerberg | 6 |
| Sortenportrait: Satin Noir (VB 91-26-29) | 8 |
| Rebschule Freytag | 9 |
| Betriebsportrait Bioweingut Sitenrain | 10 |
| Neuausrichtung von PIWI international | 12 |
| Das Slow Food-Herz schlägt hoch über dem Bodensee | 13 |
| Verkostungsnotizen von Marc Almert | 14 |
| Agenda | 16 |


## Impressum


**Redaktion**
Postadresse: **PIWI-CH**,
Bioweingut Roland und Karin Lenz
Iselisberg 23 CH-8524 Üsslingen
info@piwi-ch.ch
**Autoren**
Daniel Schwarz, Roland Lenz, Fredi Strasser
Volker Freytag, Nora Breitschmid, Bruno
Bosshart, Marc Almert

**Grafikdesign & Layout**
Bosshart + Grimm, 8892 Berschis
**Auflage** 2000 Exemplare


**Copyright** © PIWI WEIN ZEIT **PIWI-CH**


**Inserate:** info@piwi-ch.ch

# Liebe Leserinnen und Leser

## Liebe Piwianer und Geniesser

«Es ist nicht die stärkste Spezie die überlebt, auch nicht die intelligenteste, es ist diejenige, die sich am ehesten dem Wandel anpassen kann.» Charles Darwin

Ja, das Jahr 2020 hat es wirklich in sich. Positives und Negatives liegen in diesen Tagen oft nicht weit auseinander. Alltägliches wird in Frage gestellt, ungewöhnliches wird plötzlich normal. 2020 ist Wandel pur!

Reflektieren ist einmal mehr angesagt. Leider ist damit die Erkenntnis verbunden, dass wir die Welt nur im Kleinen positiv verändern und beeinflussen können. Aber wenigstens das sollten wir voll auskosten!

Unglaublich positiv ist, dass wir unser Leben in der demokratischen Schweiz selber lebenswert gestalten dürfen! Ein riesiges Privileg!

Eine Gangart herunterschalten, sich selbst und seinen Nächsten mehr Zeit schenken, den Alltag zur Besonderheit kreieren und sich hin und wieder bewusst etwas Gutes gönnen…

Das hat sich auch Marc Almert, Sommelier Weltmeister 2019/2020 gesagt. Da an seinem Arbeitsort, dem Hotel Baur au Lac in Zürich, Anfangs Juli wegen Covid 19 nicht gerade Hochbetrieb herrschte, nahm er sich eine kleine PIWI- Auszeit. Nach einem ausgedehnten Rundgang durch unsere Weingärten und Kellerei, stand die Verkostung verschiedener PIWI Weine im Zentrum: für Marc ein richtiges Wow- Erlebnis! Aber lesen Sie seine Verkostungsnotizen gleich selbst!

Die Durchführung der ersten Mitgliederversammlung von PIWI CH vom 30. Juni 2020, darf man wirklich als gelungen bezeichnen. 60 Personen nahmen am informativen Rebrundgang teil. Rund 50 Mitglieder und Gäste blieben zur Versammlung mit anschliessender Verkostung. Die praktische Verknüpfung von fachlichen PIWI-Anbauthemen und Mitgliederversammlung werden wir somit auch nächstes Jahr einplanen.

Leider vereitelte die Pandemie die restliche Jahresplanung: weder die Weinreise nach Polen noch das W&D im Hiltl in Zürich konnten wir durchführen. Aber verschoben ist bekanntlich nicht aufgehoben!

Gesellschaftlicher Wandel, Klimaerwärmung, die Pandemie und sonstige Veränderungen werden uns auch 2021 beschäftigen. Somit ist mehr denn je Flexibilität und Innovationsgeist gefordert, was für uns Piwianer aber nichts Neues bedeutet!

Viel Spass beim Lesen und «bliebet gsund!»

Roland Lenz / Präsident Verein PIWI CH

# PIWIs – Umwelt - Gesundheit

Autor Fredi Strasser, angepasst aus seinem Buch «PILZ-RESISTENTE TRAUBENSORTEN – Reben biologisch pflegen, naturreinen Wein geniessen»
*(Haupt Verlag Bern)*

*Bereits in der ersten Ausgabe der "Piwi- Wein-Zeit" finden Sie zwei angepasste Kapitel "Woher die Piwis kommen...Das Geheimnis der PIWI" aus diesem Buch.*

## Abwehrstoffe der Rebe...

Die Abwehrkraft der PIWI -Traubensorten wird von verschiedenen Eigenschaften bestimmt. Mit einer dicken Wachsschicht auf der Oberfläche der Zellhaut und viel Silizium in der Zellhaut schützen sich diese Reben vor dem Eindringen von Feuchtigkeit und den Sporen des Falschen Mehltaupilzes. Wenn es den Pilzsporen trotzdem gelingt in das Pflanzengewebe hineinzuwachsen, können diese Rebsorten einerseits den Pilz mit einer Kallusbildung abkapseln oder sie lassen rasch um die Infektionsstelle herum ihre Zellen absterben. So kann der Pilz nicht mehr weiterwachsen. Das sind sozusagen die ersten Sofortreaktionen der Rebe. Nun wird aber die Information der Pilzinfektion rasch in benachbarte Zellen weitergeleitet. Dort werden die entsprechenden Gene aktiviert, welche dafür sorgen, dass eine noch viel radikalere Abwehr bereitgestellt wird. Die PIWI – Rebsorten stellen nun Abwehrstoffe her, beispielsweise Resveratrol, Vinferin oder Quercentin. Das sind natürliche, also von der Rebe selber gebildete Fungizide, welche nun überall in der Rebe mit dem Pflanzensaft verteilt werden. Diese Abwehrstoffe wurden in den letzten Jahrzehnten genauer untersucht. Dabei stellte sich heraus, dass beispielsweise Resveratrol im Wein aus pilzresistenten Rebsorten viel stärker konzentriert ist als in anfälligen Sorten; und dies wiederum insbesondere dann, wenn die Weine aus Regionen mit erhöhtem Mehltaudruck stammen.

## ...sind auch gut für die Weingeniessenden

Interessant zu wissen ist, dass Resveratrol auch für den Menschen von großer Bedeutung ist. Erstens gilt Resveratrol als starkes Antioxidants, welches freie Radikale, die im Körper Schaden anrichten, zu binden vermag. Zweitens wirken Resveratrol und auch der oben genannte Gerbstoff Quercentin, der Ablagerung von Schadstoffen in den Blutgefäßen entgegen, indem sie bewirken, dass an der Wand der Blutgefäße eine abweisende Schicht gebildet wird und sie die Hauptschlagader elastischer machen. Sie vermindern auf diese Weise das Risiko von Herzinfarkt und Hirnschlag und können den Blutdruck senken, wirken blutverdünnend und verbessern die Herztätigkeit.

Schädliche Radikale lagern sich nicht nur in den Blutbahnen ab, sie sind auch an der Entstehung von defekten Zellen im Gewebe beteiligt. Dieses beginnt zu wuchern und bildet Krebszellen. Resveratrol und Quercentin können defekte Zellen an deren Wucherung hindern, das Wachstum von Krebszellen stoppen und diese sogar absterben lassen.

Resveratrol senkt den Blutzuckerspiegel und schützt die Betazellen der Bauchspeicheldrüse, welche Insulin produzieren. Man geht davon aus, dass Resveratrol die Aufnahme des überschüssigen Zuckers im Blut in den Körper steigert, die Betazellen vor schädigenden Radikalen schützt, die Insulinausschüttung harmonisiert und die Wirkung des Insulins verstärkt, was die Beanspruchung der Betazellen vermindert. Dadurch kann Resveratrol Diabetes vorbeugen oder mildern.

Studien weisen schließlich auch darauf hin, dass Resveratrol die Langlebigkeit erhöht, indem es die Alterung des motorischen Systems und der Knochen vermindert. Es hemmt die Bildung von Leberzirrhose, vermindert die Fetteinlagerung und fördert die Fettverbrennung. Das alles hört sich für uns PIWI-Winzer sehr gut an, den PIWI-Wein enthält viel Resveratrol. Humorvoll gesagt, sollten wir diesen Wein nur noch in Apotheken anbieten!

## Umweltvorzüge der resistenten Sorten wissenschaftlich belegt

Gemäss einer Vorlage aus der Studie von Matthias Stucki und Sarah Wettstein, ZHAW Forschungsgruppe Ökobilanzierung

Der Weinbau ist ein materialintensiver und emissionsreicher Zweig der Landwirtschaft. Deshalb ist es von Interesse, die ökologische Nachhaltigkeit des Schweizer Weinbaus mittels Ökobilanz wissenschaftlich zu bewerten. Dazu wurde der ganze Lebenszyklus des Weines, also schon von der Gewinnung der verwendeten Rohstoffe, über den Rebbau, die Weinbereitung bis hin zum Vertrieb und der Entsorgung untersucht. Dazu wurden in vier Weinbauregionen der Schweiz aus 24 Parzellen und zusätzlich aus 28 Betriebserhebungen Daten ausgewertet. Es wurden konventioneller und biologischer Anbau verglichen, aber im speziellen zusätzlich auch anfällige Europäer-Sorten mit pilzwiderstandsfähigen Sorten. In der Folge sind die Resultate bezogen auf den Bioweinbau in Kürze wiedergegeben.

Die Auswertung ergab, dass in den biologischen Rebbergen die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten jährlich maximal drei Mal gespritzt wurden. Die anfälligen Europäer-Reben dagegen mussten bis zu elf Mal mit biologischen Mitteln gegen Pilze gespritzt werden. Eindrücklich war das Resultat der berechneten gesamten Umweltbelastung gemäß der Methode der ökologischen Knappheit für die Bewirtschaftung verschiedener Rebsorten. Die biologische Bewirtschaftung von resistenten Rebsorten ist gemäß der Studie 61 Prozent weniger umweltbelastend als die Bewirtschaftung von Europäer-Sorten, insbesondere dank großer Einsparung bei den kupferbasierten, biologischen Pflanzenschutzmitteln. Ebenso wird für die pilzresistenten Sorten im Vergleich zu den Europäer-Sorten weniger Treibstoff für Spritzfahrten verbraucht, wodurch der Ausstoß von klimaschädlichen Gasen wie Kohlendioxid bezogen auf die bewirtschaftete Rebberg-Fläche um 12 Prozent gesenkt werden kann.

Die Studie ist hier veröffentlicht:

*https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/externe-studien-berichte/oekobilanz_von_schweizerweinausoeln-undbiologischerproduktion.pdf*

In unserem eigenen Betrieb haben wir aus Erfahrungswerten festgestellt, dass wir dank PIWI-Sorten etwa 500kg CO2 pro Hektare und Jahr einsparen, weil die vielen Spritzfahrten fast vollständig wegfallen. Modellmässig hochgerechnet für die ganze Rebfläche der Schweiz von 15 000 Hektaren bin ich auf die beachtliche Zahl von etwa 220 Tonnen Spritzmittel und rund 4 000 Tonnen CO2 gekommen, die jährlich eingespart werden könnten. Beachtlich, liebe Weingeniessende, im Klartext: direkter Schutz unseres wunderbaren blauen Planeten, wenn Sie einheimischen Wein aus PIWI-Sorten geniessen!

Fotos: Jürg Willimann, Zürich

## Steckbrief PIWI-Bioweingut Strasser Stammerberg

**Fredi Strasser und seine Frau Maria Coray Strasser mit ihrer Familie sind Pioniere des Bio-Weinbaus und des Anbaus von PIWI-Rebsorten in der Schweiz.**

Hier das Betriebsportrait aus seinem Buch «PILZ-RESISTENTE TRAUBENSORTEN».

Der Betrieb liegt im Norden der Schweiz im Grossraum des Bodensees, südlich von Stein am Rhein, östlich von Schaffhausen. Die Gletscher der letzten Eiszeit vor rund 10 000 Jahren haben bei ihrer Ausdehnung von den Alpen her im Bodenseeraum eine Biegung nach Westen vollzogen und so die schönen Südhänge für den Weinbau geschaffen. Auf diesen Südhängen sind vorwiegend mittelschwere Braunerden entstanden. Die Jahresniederschläge liegen bei rund 800 mm, wobei im Sommer doch einige Wochen Trockenheit herrschen kann. Unser Gebiet ist oft im Einfluss des warmen Südwinds, Föhn genannt, vom Westen aus dem Atlantik werden Regenstörungen zu uns verfrachtet und ab und zu kühlt der Nordostwind, Bise genannt, unsere Gegend spürbar ab.

Wir bewirtschaften rund 12 Hektaren, wovon rund 8 Hektaren Reben,1.3 Hektar rebfähige Weide, 1.6 Hektar Extensivweiden, 0.25 Hektar Obstanlage, 0.85 Hektar Hecken sind. Rund 0.5 Hektar Reben sind als Kleinterrassen ausgestaltet, der Rest wird im Direktzug bewirtschaftet. Wir beweiden den Unterwuchs in den Reben mit 5 Pferden, 2 Mini-Shettlandponys, 30 bis 50 Ouessant-Schafe (Bretonische Zwergschafe) und 10 Hühnern. Unter unseren Bäumen hält ein Freund etwa 20 Gänse und Enten sowie etwa 30 Hühner. Der Pferdemist wird in einer Schnellrotte kompostiert und dann als Flächenrotte unter den Rebstöcken ausgebracht. In den Junganlagen werden die Fahrgassen jeweils mit einer sehr vielfältigen Gründüngung mit Luzerne angesät. Die Luzernebegrünung wird bei Bedarf, oft erst nach vielen Jahren, in jeder zweiten Fahrgasse erneuert. Die Fahrgassen sind 2.5 m breit, der Stockabstand in der Rebzeile beträgt 1.5 m, wobei immer zwei Rebstöcke als Doppelstöcke gepflanzt sind, also beträgt der Besatz 5000 Reben pro Hektare. Die Stöcke werden auf etwa 1.3 m Höhe erzogen, der oberste Draht ist auf 2.1 m Höhe, die Laubwand erreicht etwa 2.6 m.

**Weisse Traubensorten:** 0.7 ha Solaris, 0.4 ha Seyval Blanc, 0.2 ha Bianca, 0.1 ha Excelsior.

**Rote Traubensorten:** 2.4 ha Cabernet Jura, 1.2 ha Léon Millot, 1.2 ha Maréchal Foch, 0.9 ha Muscat Bleu, 0.4 ha CAL 1-28, 0.1 ha Chancellor, 0.4 ha Versuchssorten (Monarch, Cabernet Cortis, CAL 1-20, CAL 1-22 und aus der Serie LAC1-02 die drei Linien: 11-12/11-17/05-35 sowie VB05-A-100).

## Das Jahr im biologischen Weinbau mit pilzresistenten Traubensorten

Wenn wir das Kalenderjahr als Wegweiser nehmen, so entspricht der Jahresverlauf nicht ganz der Vegetation. Also beginnen wir im Frühling. Schon sind die Reben geschnitten, das Schnittholz zerkleinert und die fruchttragenden Ruten angebunden. Nun beginnt der Austrieb. Noch ragen die Frostreserveruten vom Stock in die Höhe. Auch der Unterwuchs ist schon im Wachstum, schon blühen die ganz frühen, ersten Pflanzen wie Traubenhyazinthe und Milchstern. Es folgen die Blüten von Taubnessel oder Löwenzahn, die Gräser spriessen kräftig.

Nun werden Steillagen mit den Schafen und die terassierte Rebparzelle mit den Pferden beweidet und die ersten Fahrgassen werden dort gemäht, wo die Rebe schwach wächst, aber immer nur jede zweite Fahrgasse, damit Blütenpflanzen für Nützlinge weiterwachsen könnten.

Ist die Frostgefahr im April bis in den Mai hinein vorüber, werden die schon getriebenen Frostreserven abgeschnitten. Wenn die Begrünung in der bereits gemähten Fahrgasse wieder nachgewachsen ist und genug Unterschlupf und Nahrung für Nützlinge bietet, kann die jeweils andere Fahrgasse geschnitten werden. Zugleich werden doppelt ausgetriebene Augen an den Fruchtruten entfernt und die ersten kleinen Blättchen weggenommen zur besseren Durchlüftung. In dieser Phase wird in Parzellen mit zu wenig wüchsigen Reben eine Bodenbearbeitung unter den Stöcken oder in jeder zweiten Fahrgasse durchgeführt und werden anschliessend die Leguminosen zur natürlichen Stickstofffixierung angesät. Damit wird das Wachstum der Reben gefördert und die Begrünung erneuert.

Dann wächst die Rebe zügig, ihre Schosse werden nun von den seitlichen Hagelschutznetzten zum senkrechten Wachstum gelenkt. Im Juni blüht die Rebe, danach erreichen ihre Schosse den obersten Draht und werden abgeschnitten, damit sie später nicht hinunterkippen und damit junge Geiztriebe wachsen können.
Je nach Witterung, Reblage und Widerstandskraft der Traubensorte ist vor und nach der Blüte biologischer Pflanzenschutz als Unterstützung gegen den Echten und Falschen Mehltau-Pilz notwendig. Die Trauben wachsen zügig, bei frühen Sorten wie Muscat Bleu beginnen sich die Beeren schon anfangs August zu verfärben. Sind zu viele Trauben am Stock, wird gegen Ende August noch ein wenig weggeschnitten und für Verjus verwendet. Gegen die Kirschessigfliege helfen entweder feinmaschige Netze oder das Ausbringen eines ganz feinen Gesteinsmehls.

Nun muss die Kellerei blitzblank bereit sein: Schon anfangs September wird die weisse Sorte Solaris und bald auch die rote Sorte Léon Millot geerntet. Die weissen Trauben werden gepresst und als Saft vergoren, die roten Traubenbeeren gären an der von Hand gestösselten Maische und werden erst danach gepresst. Das dauert bis Mitte Oktober.

Die jungen Weine sind nun in den Tanks und die Gärhefe liegt abgestorben am Boden derselben. Der Wein wird umgezogen, also von der Hefe getrennt und in die Fässer gefüllt. Nun reift er mit dem sogenannten biologischen Säureabbau weiter, wird im Winter filtriert und im Frühling abgefüllt.

Zugleich werden die Reben geschnitten, die Drahtanlagen repariert und die Fruchtruten angebunden. Mit dem Erwachen des Unterwuchses und der Reben beginnt der Jahreskreis von Neuem.

## Wir bevorzugen robuste Sorten im konkurrenzstarken Unterwuchs

Unsere Erfahrungen mit den Piwisorten stützen sich auf langjährige Beobachtung in den eigenen und in anderen Rebbergen. Bei den ersten Pflanzungen 1989 gab es erst sehr wenige Erfahrungen dazu, trotzdem haben wir damals ohne viel Angst die verfügbaren alten Züchtungen gepflanzt. Rückblickend gehören sie noch heute zu den resistentesten Traubensorten, und dies, obwohl sie zum Teil schon vor weit über 100 Jahren gezüchtet wurden. Das spricht für ihre grosse und ungebrochene Widerstandskraft.
Darum haben wir uns für gefährliche Steillagen aktuell nochmals für die «alten» Sorten wie Seyval Blanc, Maréchal Foch, Léon Millot und Muscat Bleu entschieden. Bei gut befahrbaren Parzellen pflanzen wir aber auch Neuzüchtungen an.
Falls deren Resistenz schwächer wird, sind dann dort Spritzfahrten machbar. Die oben aufgeführten Sorten haben sich in unserem Anbausystem mit breiten Reihen und hohen Stöcken, auf der starkwüchsigen Unterlage 5BB und mit relativ konkurrenzstarkem Unterwuchs mit extensivem Mulchen oder Beweidung und seltener Bodenbearbeitung bisher gut gehalten.

Fotos: Jürg Willimann

## Sortenportrait:
## Satin Noir (VB 91-26-29)

Die Rebsorte Satin Noir wurde 1991 von Valentin Blattner gekreuzt und war vorerst unter der Züchtungsnummer VB 91-26-29 bekannt.

Für die Kreuzung wurden Resistenzpartner und Cabernet Sauvignon verwendet.

Die Verwandtschaft zu Cabernet Sauvignon wird im Weinberg durch die kleinen, farbintensiven Beeren mit konzentriertem Aroma deutlich. Die Trauben sind kurz und wenig geschultert. Aufgrund der festen Beerenhaut und der lockeren Traubenstruktur ist die Rotweinsorte wenig anfällig für Botrytis. Auch gegenüber dem echten und besonders aber dem falschen Mehltau zeigt sie sich sehr widerstandsfähig.

Der Reifezeitpunkt von Satin Noir liegt etwa 10 bis 14 Tage vor Cabernet Sauvignon je nach Anbaugebiet also Anfang bis Mitte Oktober. Aufgrund der guten Botrytisfestigkeit kann der Lesezeitpunkt allerdings herausgezögert werden.

Weinbaulich hat Satin Noir den aufrechten Wuchs von seinem Bruder Cabernet blanc geerbt, was die Heftarbeiten sehr erleichtert. Auch die Laubwand ist eher aufgelockert was auch hier Arbeitsaufwand beim Entblättern spart. Durch den etwas schwächeren Wuchs sind hier die wüchsigeren Unterlagen zu empfehlen.

Die Rotweine aus Satin Noir zeichnen sich durch ihre intensive, tiefrote Farbe aus. Würzige und rauchige Noten wie schwarzer Pfeffer, Zigarre, Leder und Zedernholz runden das fruchtige Aroma von reifen schwarzen Brombeeren und Johannisbeeren ab. Insgesamt kommt der Satin Noir im Glas kräftig, aber doch samtweich daher und erinnert somit an einen reifen Cabernet Franc.

Zusammenfassend ist Satin Noir eine Rebsorte, die sowohl im Weinberg als auch im Weinglas sehr viel Freude bereitet und daher einer unserer Favoriten unter den neuen Rebsorten!

Autor und Fotos: Rebschule Freytag

## Rebschule Freytag

Die Rebschule Freytag liegt im Herzen der Pfalz in Lachen-Speyerdorf, einem Vorort von Neustadt an der Weinstraße. Gegründet wurde der Betrieb in den 1950er Jahren von Arnold Freytag.

Ende der 1980er Jahre hat Volker Freytag mit seiner Frau Marion den Betrieb übernommen und vergrössert.

Der kleine Volker war schon als Kind davon begeistert, dass man mit einer biotechnischen Massnahme, wie der Veredlung von Edelreisern auf amerikanische Unterlagen, mit einem Schädling leben kann, ohne Ihn zu vergiften. Daher war es nur mehr als logisch auch darüber nachzudenken, durch züchterische Massnahmen eine Lösung für Pilzkrankheiten zu finden.

Schon früh wurden Zuchtstämme vom nahe gelegenen Geilweilerhof ausprobiert, welche allerdings zu dieser Zeit bezüglich der Weinqualität noch nicht überzeugend waren. Durch das Zusammentreffen mit Valentin Blattner wurden sehr schnell gemeinsame Interessen hinsichtlich dieses Themas erkannt und der Grundstein für eine erfolgreiche Zusammenarbeit gelegt. Seit 1991 werden Zuchtstämme von Valentin Blattner in der Pfalz getestet, wovon die aussichtsreichen aufgepflanzt und letztendlich auch den Winzerkollegen vorgestellt werden.

Aus dieser Zusammenarbeit entstanden die Sorten Cabernet blanc, Cabertin, Pinotin, Cabaret Noir, Sauvignac und Satin Noir. Die meisten dieser Sorten wurden bereits vom Deutschen Bundessortenamt getestet und auch in Deutschland klassifiziert. Bei einigen Sorten laufen die Verfahren noch wie beispielsweise bei Sauvignac, Cabaret Noir und Satin Noir.

Heute zählen diese Rebsorten zu den meistangepflanzten PIWI-Sorten Deutschlands.

Zuchtgärten sind aufgepflanzt, um die neuesten Kreuzungen zu Testen. Mit modernen Labormethoden werden heute Genanalysen erstellt, um schon früh aussichtsreiche Zuchtstämme zu erkennen, die Mehrfachresistenzen aufweisen. Wichtig ist die nachfolgende weinbauliche Praxiseignung. Mit Freude und Engagement wird an diesem spannenden Thema weitergearbeitet für einen Weinbau, der umweltfreundlicher und den Herausforderungen der Klimaveränderung gewachsen ist.

# Betriebsportrait Bioweingut Sitenrain – Meggen, Luzern

Das Bioweingut «Sitenrain» in Meggen ist noch jung – angefangen hat es 2005 mit der Bepflanzung von 1.5 Hektaren. Erika und Ueli Breitschmid hatten das Glück, den schönen Flecken Erde erwerben zu können. Denn die südliche Ausrichtung, die Nähe zum See und die sandsteinige Felsunterlage brachte sie auf die Idee, Rebbau zu betreiben.

Für die beiden war klar, dass der Betrieb biologisch bewirtschaftet werden soll. So setzte man von Anfang an auf robuste Sorten und pflanzte Solaris, Cabernet Cortis und Marechal Foch Reben.

Die Rebfläche hat sich mittlerweile mit gepachteten Flächen im Dorf auf 4.5 Hektaren vergrössert. Die neue weisse Sorte «Souvignier Gris» und einige «Divico» Stöcke ergänzen den Sortenspiegel heute. Der Fokus liegt aktuell bei den weissen Sorten, wobei «Solaris» die Hauptsorte ist. Unvoreingenommen werden damit verschiedene Weine gekeltert: Vom frischen Stahltankausbau über Barriqueausbau hin zu Süss- und Schaumwein.

Seit 2020 leitet die Tochter, Nora, gelernte Winzerin, den Betrieb:

«Ich bin froh oder sogar etwas stolz, dass meine Eltern damals, diese Sorten gewählt haben. Ich finde es sinnvoll und nachhaltig. Wir gehören zu den regenreicheren Regionen und was ich gar nicht mag, ist mit den schweren Maschinen in das nasse Land zu fahren. Mit den gewählten Sorten haben wir den grösseren zeitlichen Spielraum beim Pflanzenschutz im Sommer.

Wie wohl die meisten Betriebe, legen wir den Fokus auf präventive Arbeiten sowie Pflanzenstärkung statt Pflanzenschutz. Neben den üblichen Reb- und Laubarbeiten, gehört für mich die Biodiversität im Rebberg dazu. Das Ziel ist ein lebendiger Rebberg. Darunter verstehe ich auch, dass ich lieber die Schafe weiden sehe, um die Begrünung kurz zu halten, statt die Maschine. Oder lieber mit einer bunten Truppe Menschen Auslauben, statt mit dem Auslaubgerät.

Weiter probieren wir die eher monokulturelle Landschaft mit Hecken, Sträuchern und Bäumen aufzuwerten. Zudem prägt unser grosser Nutzgarten das Bild vom Sitenrain, wo wir neben Gemüse Stauden, Kräuter und Beeren kultivieren. Der Nutzgarten wird aktuell als Gemeinschaftsgarten mit einer Gruppe von Garten-Interessierten betrieben.

Wir haben das Glück, dass der Sitenrain nahe der Stadt gelegen ist. Dadurch dient der Sitenrain nicht nur landwirtschaftlichen Zwecken, sondern auch als Ort für kulturelle Anlässe: Von der Weindegustation in der kleinen Gruppe bis zum Musik-Openair mit 800 Leuten.

Und das geniesse ich am meisten:

Wenn Menschen hier eine schöne Zeit verbringen, mit einem guten Glas Wein in der Hand.»

## Neuausrichtung von PIWI international Ende November 2020

Mit der ersten Online Mitgliederversammlung vom Samstag, den 29.11.2020 sind die Weichen für eine Neuausrichtung von PIWI international gestellt worden. Die Mehrheit der rund 35 teilnehmenden Mitglieder haben sich für die Wahl des neuen Präsidenten Alexander Morandell aus dem Südtirol entschieden. Auch standen Neuwahlen für die scheidenden Vorstandsmitglieder an. Die Kasse ging von Katja Galler aus der Pfalz D nach Österreich an Christian Waltl in Kärnten. Der Ländervorstand Schweiz ging vom zurücktretenden Gründungsmitglied Bruno Bosshart, Winzer am Walensee an Beatrice Steinemann, Ingenieurin am Forschungsinstitut für bilogischen Landbau. Der Rücktritt von Hanno Mayr, Winzer und Gemeinderat im Südtirol I konnte von Alexander Morandell, Rebschulist und Züchter im Südtirol besetzt werden. Für den verstorbenen Matthias Wolff, ehemaliger Präsident, dann Vorstandsmitglied für Deutschland konnte Andreas Dilger, Winzer aus Freiburg i. Br. und Vorsitzender des neugegründeten Länderverbands Deutschland gewählt werden. Bestätigt wurden die Vorstandsmitglieder Josef Engelhart D, Wolfgang Renner A, Frantisek Madl und Jiri Sedlo CZ. Die Geschäftsführerin Susanne Sommer wird bald in den Mutterschaftsurlaub gehen. Diese Teilzeitstelle bei ECOVIN in Oppheim, D wurde freigestellt. Ob Dr. Wolfgang Patzwahl interimsmässig die Geschäftsleitung übernimmt, muss die kommende Vorstandssitzung bestätigen.

Vor einem Jahr hat die Schweiz und neu auch Deutschland eigene Länderverbände gebildet, deren Mitglieder ebenfalls PIWI international angehören. Dadurch kann PIWI international sich vermehrt auf die Aufgaben einer Dach-Organisation konzentrieren, hauptsächlich im EU-Raum und mit zunehmender Ausstrahlung weltweit.

## Dank

Als Präsident konnte Josef Engelhart zahlreiche Termine im In- und Ausland wahrnehmen und wertvolle Kontakte knüpfen. Corona bedingt fiel die Polen Reise 2020 ins Wasser und hätte an die spannenden Mitglieder - Reisen der Vorjahre anknüpfen sollen. Diese Vorarbeiten sind gemacht; aufgeschoben ist nicht aufgehoben! Seine Sortenkenntnisse gehen über die PIWI Weintrauben hinaus, auch die PIWI Tafeltrauben gehören zu seinen Steckenpferden. Zusammen mit den Erfahrungen der Geschäftsstelle, geführt von Susanne Sommer, kann er eine solide Grundlage dem neugewählten Vorstand weitergeben, einem internationalen Verband, der in der Weinwelt seinesgleichen sucht. Der Weg dahin war nicht immer einfach und es steckt viel Herzblut darin. Dieser Dank gilt auch den scheidenden Vorstandsmitgliedern.

Bruno Bosshart, CH-8892 Berschis, anfangs Dezember 2020

# Das Slow Food-Herz schlägt hoch über dem Bodensee

Bio Schlosshotel Wartegg, Rorschacherberg

Guter Geschmack sucht sich häufig die schönsten Plätze zum Verweilen. So ist es nicht verwunderlich, dass im Bio Schlosshotel Wartegg zwischen Bodenseeufer und den Ausläufern des Säntis, Slow Food in Perfektion serviert wird. Das romantische Schlosshotel ist eingebettet in einen Englischen Park, der um 1860 angelegt wurde.

Inmitten der hohen Bäume zaubert Sandro Zimmermann mit seinem Team eine exquisite Küche. Sie basiert auf der Einsicht, dass guter Geschmack mit einem Bewusstsein für möglichst frische, vitale und regionale Lebensmittel einhergeht. Seine kunstvollen Teller komponiert er aus biologisch angebauten Frischprodukten. Dazu gehören fangfrischer Bodenseefisch, Freilandfleisch von zertifizierten Schweizer Biobauernhöfen, sowie selbst angebaute Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem schlosseigenen Demeter- und ProSpecieRara-Sortengarten. Mit handwerklicher Sorgfalt verwandelt das Küchenteam alle Zutaten in bekömmliche Köstlichkeiten. Immer im Einklang mit den Jahreszeiten und stets mit dem Anspruch, die Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Selbst ein frischgebackener Kuchen zum Nachmittagskaffee macht diese Lust an unverfälschtem Bio-Genuss auf der Zunge erlebbar.

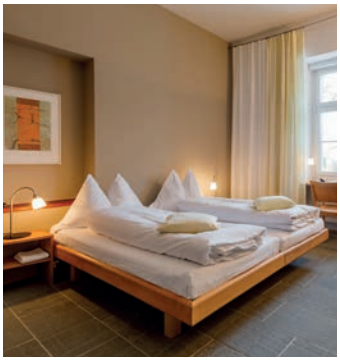
Reinen Wein einschenken…

Dies ist im Schloss Wartegg nicht nur eine Floskel, sondern Programm. So werden seit der Eröffnung des Hauses vor über 20 Jahren mehrere PIWI-Weine auf der Weinkarte geführt. Viele dieser PIWI-Weine stammen aus BIO-Betrieben aus der näheren Umgebung. Aber auch Bio-Weine von Roland Lenz oder Bruno Bosshart werden gerne den Gästen empfohlen.

Die regionalen Weine bezieht das Schloss direkt bei den Winzern, mit welchen auch langjährige, freundschaftliche Partnerschaften gepflegt werden. Bei allen anderen Weinen wird auf die Lieferanten vertraut, welche wiederum die gleichen persönlichen Beziehungen zu ihren Winzern pflegen. So können nicht nur die gute Qualität der Weine, sondern auch die naturnahe und sorgfältige Produktion garantiert werden.

Nach einer Velofahrt, einer Wanderung oder einem verträumten Tag in der besonderen Ambiance der Hotelräume freut sich der Gaumen auf die feinsinnigen Küchenkreationen. Petra Brandes und ihr Team servieren bei schönem Wetter auf der sonnendurchfluteten Terrasse vor dem Schloss. Für Feste aller Art wartet der elegante Festsaal auf, in dem bis zu 70 Personen feiern können. Ob grosser Event oder einfach nur zwischendurch, ein Besuch im Schloss Wartegg macht in jedem Fall Lust auf mehr.

Grosszügige, helle Seminarräumlichkeiten mit Blick auf den Bodensee in einer ruhigen Umgebung mit aussergewöhnlich freundlicher und professioneller Betreuung sind ideale Voraussetzungen für eine rundum inspirierende Seminaratmosphäre. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Nutzen Sie auch unsere spannenden Rahmenprogramme!



# Verkostungsnotizen von Marc Almert, Sommelier-Weltmeister 2019

## Allgemeine Eindrücke

Was für eine Probe! Es war beeindruckend zu sehen mit welch ansteckender Leidenschaft Roland Lenz über PIWI Rebsorten spricht und, wie man merkt, auch intensiv mit Kollegen aus der Schweiz und dem Ausland im engen Austausch steht.

Es war interessant eine Vielzahl an Schweizer PIWI Weinen verkosten zu dürfen. Als Verkoster sucht man stets die Vergleiche zu bekannten Rebsorten. Bei manchen – z.B. Sauvignac und Sauvignon Blanc oder Cabernet Jura und anderen Cabernet Arten – findet man diese auch rasch.

Dies wird sicherlich helfen, um Gästen und Kunden in Zukunft diese neuen Weine schmackhaft zu machen. Doch im Laufe der Probe wurde rasch deutlich, dass diese Weine es verdienen, eine eigene Betrachtung zu verlangen.

Über alle Weine hinweg merkte man eine erfrischende Leichtigkeit, oft ein leicht nussiges Aroma und gleichzeitig eine ausgeprägte Frucht – vor allem Zitrus bei den Weissen und dunkle Waldbeeren bei den Roten. Die meisten waren angenehm leicht im Alkohol und recht mild in der Säure.

Als Sommelier immer die Kernfrage der Betrachtung: wie setze ich sie ein? Manche sind auf Grund Ihrer Leichtigkeit und Fruchtigkeit ideale Aperitifs, doch viele verdienen auch ihren Platz am gedeckten Tisch, da sie vor allem Gerichte mit starken vegetabilen Noten ideal begleiten würden.

**Fazit: Eine spannende Kategorie an Wein, von der wir in der Zukunft sicherlich noch viel hören werden.**

## Weissweine

**2019 Lenz,Handwerk Weiss - 100% Souvignier Gris**
Starke Walnussnote, leichtes Karamell, reife Orange & Quitte. Eher milde Säure, mittlerer Alkohol, angenehme opulente reife Orange, mittlerer Nachhall, intensive Kräuternoten und weisse Blüten im Nachhall, filigranes Finish.

**2018 Bosshart & Grimm, Saphira**
Die Sorte Saphira stammt aus Geisenheim
Starker Marzipanton, viele weisse Blüten, hohe Kräutrigkeit, reife Zitrone. Am Gaumen Anklang von ersten Firnenoten, reife gelbe Birne, intensive erdige und vor allem Haselnuss Töne.

**2019 FiBL @ Frick, Les Blancs,**
**Bronner, Johanniter, Solaris, Seyval Blanc**
Eher hell in der Farbe, leichte Perlage im Glas, reife Zitrusaromen, frisches Basilikum, frisch geschnittenes Gras. Viel Quitte, milder Honigton, intensive Zitrusaromen, Zitronengras, langanhaltend, auch auf Grund leichter Wärme am Gaumen.

**2018 Bosshart & Grimm, Souvignier Gris**
Deutliche Orange & Quitte, etwas Hefe, viel Kraft in der Nase – brauch Luft im Glas. Etwas straff, milde Säure, viel Quitte, viel Orange, leicht getrocknete Kräuter. Erinnert ein wenig an Weissburgunder.

**2019 Lenz, Gemischter Satz**
**Muscaris, Bronner, Sauvignac**
Die Muskateller Noten an der Nase sehr präsent, sehr floral, sehr exotisch, viel Lychee und Rose. Leichter Restzucker am Gaumen spürbar, aber dank knackiger Säure gut eingebunden, sehr exotisch, hallt lange nach, im Finish sehr floral und dezent im Alkohol.

**2019 Lenz, Sauvignac**
Die Nase erinnert stark an Sauvignon Blanc, von der Aromatik viel Grapefruit, etwas Exotik, viel weisse Blüten. Am Gaumen mild im Alkohol, sehr viel frische Melone, auch Grapefruit, exotische Früchte, und mildere Säure als beim Sauvignon Blanc.

**2019 FiBL @ Frick, Sauvignon Soyhières = VB 32-7**
Stark grünliche Aromatik, viel Pyrazin, etwas grasig, viel Limette. Im Mund knackige Säure, etwas brandig, langanhaltend, viel überreife gelbe Frucht im Finale.

## Rotweine

**2019 Lenz, Léon Millot**
Eher hell in der Farbe evtl. Pinot Ersatz dank Eleganz und Samtigkeit. Intensive Waldbeeren, frische rote Blüten, absolute Fruchtbombe mit hoher Säure. Mit Potential dennoch jetzt schon gut zu trinken.

**2019 Lenz, Cal 1-28**
Dunklere Farbe, auch die Aromatik ist sehr dunkelbeerig, eingekochte Brombeere, viele rote Blüten. Intensive Brombeere, leicht erdiger Ton, mittleres Tannin, pfeffrige Würze im Finish.

**2019 Lenz, Gemischter Satz**
**Divico, Baron, Cabernet Cantor**
Nase leicht verhalten, braucht viel Belüftung. Zeigt dann beerige Fruchttöne und etwas Kräuternoten. Am Gaumen intensive Frucht, knallige Beeren, braucht Luft – z.B. im Dekanter – und Zeit, angenehmes Tannin.

**2018 Bosshart + Grimm, Walensee Südwind Barrique-verschiedene Cabernet Kreuzungen**
Leicht exotische Frucht, die Nase erinnert leicht an Dornfelder, eingekochte Kirschen, deutliche Holz Note. Saftiges Tannin, vollmundig, spürbares Holz, knackige Frucht, lang am Gaumen.

**2019 Lenz, Fass No 111**
**Cabernet Jura**
Typische Cabernet Noten von Pyrazin und Cassis an der Nase. Aromatik erinnert leicht an belgisches Dunkelbier, Malzton, langanhaltend, leicht adstringent, intensiv im Finish.

**2018 FiBL @ Frick, Les Cabernets Holzfass, Cab Cortis, Cab Noir, Chambourcin**
Sehr erdig, viel dunkle Frucht, intensive Brombeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig. Im Mund leicht stoffig, kräftig im besten Sinne, intensive Frucht, recht ausgeprägtes Tannin, erdige Töne im Finale.

**2018 Lenz, Meister Handwerk**
**Cabernet Jura**
Intensive Cassis & Brombeer Aromen – fast schon marmeladig, leicht rauchig, Karamell und Nuss. Intensiv, langanhaltend, kräftig, positiv rauchig und dunkelfruchtig.

## Natural Wine

**2018 Lenz, Cero Souvignier Gris**
Leicht orangefarben, leichter Hefe / Weissbier Ton, etwas Salzkaramell an der Nase. Am Gaumen recht rund, intensive Frucht, viel Orange. Langanhaltend.

Marc Almert, im September 2020

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

## Agenda:

- Mittwoch **3. März 2021**
  Bioweinbautagung FiBL, Olten oder online
  Anmeldung FiBL Kurssekretariat
- **18. / 19. März und 20. August. 2021**
  Biorebbaukurs
  Liebegg Gränichen und FiBL Frick
- Freitag **7. Mai 2021** 18 Uhr,
  PIWI Degustation im Torculum Chur,
  Veranstalter weinwunder
  Mehr Infos unter www.weinwunder.ch.
  Anmeldung und Fragen an schwarz@weinwunder.ch
- Freitagabend **28. Mai 2021**
  Experimentelles Wine&Dine
  Hiltl, Zürich
- Freitag **25. Juni 2021**
  Mitgliederversammlung PIWI CH
- Freitag **13. August 2021**
  Erfahrungsaustausch Blühstreifen in den Reben;
  Osterfingen / Wilchingen, SH
- Mittwoch **1. September 2021**
  PIWI Degustation neuer Züchtungen
  Agroscope, Wädenswil
- **4./5. September 2021** „1001 Gemüse"
  Ausstellung in Rheinau
  www.1001gemuese.ch
- Dienstag **7. Dezember 2021**
  Praktikertag
  Bioweingut Roland und Karin Lenz
  Iselisberg

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
à 16 CHF + Porto

Fredi Strasser,
Franziska Löpfe
Jürg Willimann (Fotos)
**Pilzresistente Traubensorten**
Reben biologisch pflegen, naturreinen Wein genießen
ca. 240 Seiten, durchgehend farbig illustriert, gebunden, fadengeheftet
ca. CHF 39.- (UVP), 34.-
Erschienen im Juli 2020
Haupt Verlag

## Werde PIWI-CH Mitglied

- ☐ Aktiv Mitglied 75.- CHF
- ☐ Passiv Mitglied 50.- CHF
- ☐ Interessent
- ☐ Institut / Händler 100.- CHF
- ☐ Rebschulist / Rebzüchter 200.- CHF
- ☐ Gönner 300.- CHF

IBAN-NR: CH68 8080 8008 7089 0419 3
Raiffeisen Schweiz/Raiffeisenplatz/9001 St.Gallen

Name : _____

Vorname: _____

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

_____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

Email: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____