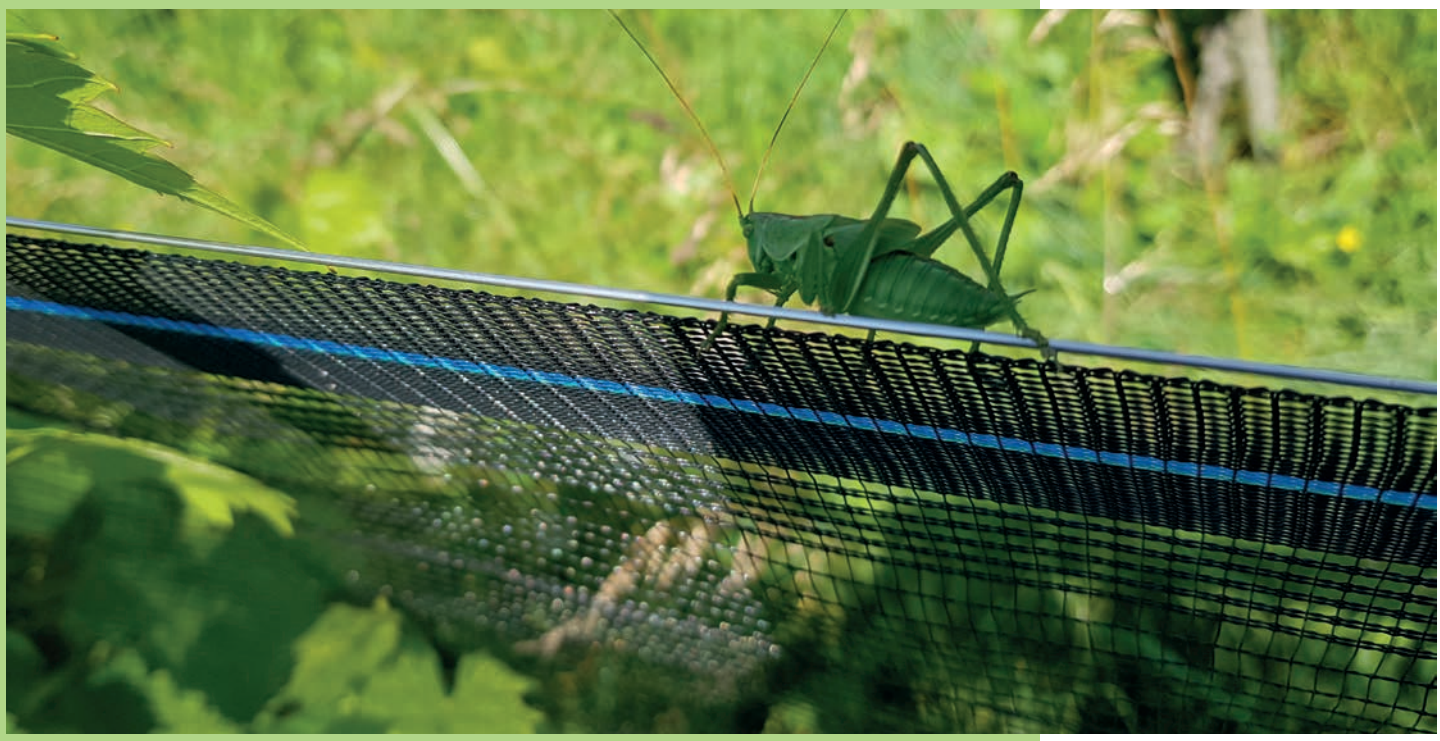
3.Ausgabe Auflage: 5000 Stück. März 2022

PIWI CH

WEIN ZEIT

Aufbruch zu neuen Weinzeiten!

Foto: Philipp Bosshart, Berschis



Inhalt

Weinbau Meyer	4
Traumpaar der Zukunft: Vegetarisches und PIWI-Wein	5
Biodiversität	6
Rebsortenportrait Souvignier gris	8
Gastroportrait Quai4	10
Bosshart + Grimm Bio-Weingärten	11
AUER REBEN GmbH, Hallau ein Firmenportrait	14
Agenda	20

Impressum

Redaktion
Postadresse: **PIWI-CH**,
PIWI Geschäftsstelle Daniel Schwarz
Bungertweg 5 CH-7000 Chur
info@piwi-ch.ch
Autoren
Roland Lenz, Ruedi Meyer
Gabriel Tinguely, Nora Breitschmid,
Philipp Bosshart, Martin Auer

Grafikdesign & Layout
Bosshart + Grimm, 8892 Berschis
Auflage 3000 Exemplare

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

Inserate: info@piwi-ch.ch

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe PIWI- Interessierte

Wir haben die Natur von unseren Eltern geerbt. Wir haben sie aber auch von unseren Kindern geliehen.“ (Richard von Weizsäcker)

Nachhaltigkeit ist momentan eins der beliebtesten Schlagwörter, gerade in der Weinbranche. In der Kommunikation und Werbung verpflichtet sich jedes Weingut, jeder Branchenverband, oder auch jede Weiterbildung der Nachhaltigkeit. Aber lebt unsere Branche das auch?

Laut Definition basiert Nachhaltigkeit auf dem Gedanken, «dass die Nutzung von regenerierbaren, nachwachsenden Ressourcen in dem Masse erfolgt, wie die Ressourcen sich wieder regenerieren und nachwachsen können». Das leuchtet ein und würde helfen, unseren Planeten nicht weiter auszuplündern.

Studien zum Thema Klimaneutralität im Weinbau belegen klar, dass der wichtigste Schritt zu mehr Nachhaltigkeit zuerst bei der Verpackung liegt: verwenden wir Leichtglas, also Flaschen unter 450g die noch waschbar sind, und verwenden wir Naturkork als Verschluss (nachwachsender Rohstoff), haben wir vieles erreicht. Setzen wir dann bei der Traubenproduktion noch auf die pilzwiderstandsfähigen Traubensorten, sind wir unseren «Marktbegleitern» gleich einige Schritte punkto gelebter Nachhaltigkeit voraus!

Ja, ich gebe zu, ich bin im anspruchsvollen Jahr 2021 ganz besonders stolz auf unsere robusten Traubensorten! Denn in diesem «Jahr ohne Sommer» haben die PIWIs schlicht beeindruckt und viele PIWI- Kritiker verstummen lassen! Sie standen einfach da in den Weingärten, harrten auch bei den miserabelsten Wetterbedingungen aus und machten einen tollen Job!

Sie trotzten allen Hagelstürmen, die unglaubliche Wunden hinterliessen, und sie widerstanden den millionenfachen Pilzangriffen während den unglaublich langen Blattnasszeiten…

Ob Solaris, Sauvignac, Sauvignon Soyhières, Léon Millot, Divico, Seyval blanc, Cal 1-28, Muscaris, Marechal Foch, oder Souvignier gris. Dank ihnen konnten wir trotz allem einen ansprechenden Jahrgang 2021 einkellern! Je nach Mikroklima, Lage, Traubensorte und «Philosophie» des Winzers, arbeiteten die verschiedenen PIWIs in diesem Jahr perfekt mit, oder waren halt etwas «bockiger»… Die Unterschiede waren zum Teil enorm, so dass ein intensiver Erfahrungsaustausch sicher notwendig ist.

Die Praktikertage vom 7./8. Dezember 21 in Iselisberg, standen deshalb ganz im Zeichen dieses Erfahrungsaustausches: welche PIWIs waren wie robust? Oder wurden wie gestärkt? Natürlich nahm auch die Blindverkostung bei dieser Weiterbildung einen zentralen Platz ein.

Freuen dürfen wir uns auch auf folgende Veranstaltungen: Auf die Agrovina vom 5. – 7. April 2022 in Martigny , das Wine & Dine mit der Michèle Meier, GaultMillau Köchin des Jahres 2021 im Restaurant Lucide im KKL Luzern und die Mitgliederversammlung vom 17. Juni im Klettgau SH

Vorerst freut es mich aber ungemein, Ihnen die 3. Ausgabe unserer PIWI WEINZEIT zu präsentieren!

Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen!
Roland Lenz / Präsident Verein PIWI CH

« Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind» (Albert Einstein)

Weinbau Meyer
in St. Erhard Luzern

Unser Betrieb pflegt seit 2005 in St. Erhard am Santenberg mit Blick auf den Mauensee und das Wauwilermoos Reben in verschiedenen Lagen. Auf insgesamt rund 1 ha gedeihen ausschliesslich neue robuste PIWI-Rebsorten.
Wir haben uns bewusst und gezielt für die neuen Rebsorten entschieden, da wir die innovativen Entwicklungen im Bereich der Züchtungsarbeit in Europa als grösste Chance sehen, Umwelt und Nachhaltigkeit in Einklang mit der Arbeit in den Reben zu bringen.

Als kleiner Nebenerwerbsbetrieb sind wir ein Nischenanbieter und nutzen die Innovationen der letzten Jahre aus, um über unsere Weine auf Trends und Veränderungen im Weinbau aufmerksam zu machen.
Gemeinsam als Team verfolgen wir auf unserem Weg erfolgreich das Ziel, auf der Basis der Sortenwahl naturnahen und ressourcenschonenden Rebbau zu betreiben und daraus innovative Weine zu erzeugen.

Unsere Rebflächen sind allesamt dauerbegrünt und werden extensiv und passiv bewirtschaftet. In den Reihen und nahen Ausgleichsflächen findet man Wildkräuter, eine Vielzahl von Blumen und allerlei Lebewesen, welche zusammen mit unseren Reben ein Netzwerk der Biodiversität im Ökosystem Rebberg bilden.

Unsere Hauptsorten sind Sauvignac, Sauvignon Soyhières und Johanniter im Weissweinbereich, Cabernet Jura, Cabernet Noir, Rondo, Cal 1-22 sowie Cal 1-28 im roten Segment. Neu gepflanzt haben wir zuletzt Divico und liebäugeln mit weiteren spannenden Sorten…

Jedes Jahr erzeugen wir in Zusammenarbeit mit unserem Lohnkelterer verschiedene Weine in unterschiedlichen Ausbauformen. Unsere Weine widerspiegeln unsere Philosophie des «neuen», neue Geschmacksprofile und durchaus auch neue, ungewohnte degustative Erlebnisse erweitern den Geniesserhorizont! Intensivste Farbspiele und Tiefgründigkeit verbunden mit einer aussergewöhnlichen Reifeentwicklung zeugen vom Potential der eingesetzten Rebsorten, aus den Trauben jahrgangauthentische, variantenreiche Weine zu erzeugen.

Unsere Produkte vermarkten wir fast ausschliesslich direkt ab Betrieb sowie über Dorfläden. Interessierten bieten wir Degustationen und Rebbergführungen an und unser Betrieb ist regelmässig an verschiedenen Anlässen anzutreffen.

Weinbau Meyer
Hubel 1 | 6212 St. Erhard
Telefon 041 920 24 22
info@weinbaumeyer.ch
www.weinbaumeyer.ch

Traumpaar der Zukunft: Vegetarisches und PIWI-Wein

Gastrojournal 01. Nov. 2021
Text : Gabriel Tinguely

PIWI steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Aus diesen neuen Sorten keltern immer mehr Winzer äusserst spannende Weine.

Am 22. Oktober lud die Vereinigung PIWI-Schweiz Winzerinnen und Winzer sowie Weinliebhaber in die Hiltl-Akademie nach Zürich ein. Der Zeitpunkt für das experimentelle Wine and Dine war geschickt gewählt. Denn trotz der Ablehnung der beiden Agrarinitiativen durch das Stimmvolk im Juni und einem feuchtwarmen Sommer mit enormem Pilzdruck stehen die PIWI-Winzer auf der Gewinnerseite. Mit minimalstem Pflanzenschutz – bis drei Behandlungen gegen Mehltau anstelle der 12 bis 16 im konventionellen und biologischen Rebbau – konnten gesunde Trauben in guten Mengen geerntet werden. PIWI-Sorten sind mehltauresistent. Zudem haben die Beeren dicke Häute, so dass die Kirschessigfliege keinen Schaden anrichten kann.

Der gezähmte Geschmack

Trotz aller Vorteile liegt der Anteil pilzresistenter Traubensorten in der Schweiz bei nur drei Prozent. «Das wird sich in den kommenden Jahren ändern», ist Roland Lenz, Präsident der Vereinigung PIWI-Schweiz überzeugt, «es kommen ein paar vielversprechende Neuzüchtungen auf den Markt.»

Auf seinem Weingut in Iselisberg/TG hat der Winzer eine Versuchsanlage mit über 100 neuen Sorten aus der Zucht von Valentin Blattner angelegt. Mittels Mikrovinifikationen evaluieren er und sein Team nun deren Eignung für die Weinbereitung. Denn eine Resistenz der Reben bringt nichts, wenn der daraus gekelterte Wein nicht mundet.

Genau das war lange Zeit der Knackpunkt. Frühere PIWI-Weine hatten wilde, animalische Aromen, die als Foxton oder «Chatzeseicherli» bezeichnet wurden, und bei Rotweinen folgte ein «Loch» auf die Fruchtigkeit am Gaumen. Dank geschickter Arbeit in den Reben und im Keller ist heute beides nicht mehr von Bedeutung. Die Winzerinnen und Winzer haben den wilden Geschmack gezähmt. Fruchtige, frische Weissweine gibt es aus Kreuzungen wie Seyval Blanc (1919), Johanniter (1968), Solaris (1975), Saphira (1978), Souvignier Gris (1983) oder Sauvignac (2014) und Divona (2018). Bei den roten Sorten überzeugen Léon Millot und Maréchal Foch (1911), Rondo (1964) und Divico (2013) sowie die ab Mitte der 1990er-Jahre entstandenen Züchtungen von Valentin Blattner. Sie tragen Namen wie Cabernet Jura oder Cabertin. Weitere wie VB Cal 1-28 sind erst unter der Zuchtnummer bekannt. Sie ergeben farbintensive, fruchtige und durchaus kräftige Weine. Mit dem Antrocknen eines Teils der Trauben und dem Ausbau in Holzfässern unterschiedlicher Herkunft und Grösse konnte das berüchtigte PIWI-Loch gefüllt werden. So können heute beste PIWI-Rotweine kaum von solchen aus europäischen Edelreben unterschieden werden.

Die Kreuzung verschiedener Arten und Sorten über zwei bis sieben Generationen ergibt spannende Geschichten. Nachzulesen sind sie in den Schweizer Standardwerken «PIWI-Rebsorten» von Pierre Basler und Robert Scherz sowie «Pilzresistente Traubensorten» von Fredi Strasser und Franziska Löpfe. Dass die PIWI-Reben kaum gespritzt werden müssen, ist ein weiteres Verkaufsargument in der Gastronomie.

Hotellerie Gastronomie Verlag
Gabriel Tinguely – Redaktionsleiter
gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

Beste PIWI-Weine

Souvignier Gris 2020
Diese Rarität gedeiht in der Schweiz nur auf sieben Hektaren. Der Wein ist erfrischend, duftet nach Wiesenblumen, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Mineralisch am Gaumen.
www.sitenrain.ch

Saphira Barrique 2020
Ein kräftiger Weisswein mit viel exotischer Frucht (Ananas) und dezentem Vanilleton. Opulenter Körper, hat Schmelz. Ausgebaut in Barriques aus Allier-Eiche.
www.bosshartweine.ch

Cuvée Cabernet Jura 2020
Tiefes Purpur. Die Assemblage aus Cabernet Jura und Divico duftet intensiv nach Heidelbeeren und Holunder. Saftige Frucht, Schmelz und Rumtopf im Nachhall.
www.baur-weine.ch

Calif 28 2018
Ein kräftiger, konzentrierter Wein mit intensivem Duft von schwarzen Beeren. Die Säure spannt einen Bogen und getrocknete Trauben sorgen für Schmelz und Tiefgang.
www.chiquet-lesvins.ch

Generation D 2020
«D» steht für Diversität, Demeter oder eine neue Dimension. Der Wein duftet nach Rosen und Waldbeeren. Am Gaumen ist er saftig, stoffig, fruchtig und langanhaltend mit Noten von Lakritze.
www.weingut-lenz.ch

Biodiversität

Für den vorliegenden Artikel haben wir uns bei folgenden Quellen informiert und inspirieren lassen: delinat.com, demeter.ch, BirdLife Zürich.

Biodiversität ist ein viel besprochenes Thema. Es wird gerne von verschiedenen Anspruchsgruppen angesprochen und auf allen Ebenen diskutiert und umgesetzt: Von Bundes- bis lokaler Ebene, von Direktzahlungen bis Städteplanung, von der produzierenden Landwirtschaft, über Naturschutzorganisationen bis hin zu Konsumentenorganisationen, alle interessiert es. Sogar der „Service Public" hat das Thema aufgenommen; mit dem Projekt „Mission B" setzt sich SRF gemäss eigenen Worten, zur Förderung von Biodiversität in der Schweiz ein. „Mission B" ist ihre Antwort auf den steten Rückgang der Biodiversität.

Uns betrifft das Thema im Wein- und Rebbau, als intensive, produzierende Landwirtschaft sehr stark. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft und der starken Bautätigkeit im ganzen Land litt die Biodiversität. Die Felder wurden grösser, die Sortenvielfalt schrumpfte - Landmaschinen, Herbizide übernahmen die meiste Arbeit. Genau so wurden Rebberge angelegt: Als monokulturelle Anlagen, mit der Rebe als Produktionsfaktor, was eine kostengünstige maschinelle Bewirtschaftung ermöglicht.

Irgendwann fand ein Umdenken statt, das sich auch politisch auswirkte. Mit den Reformen in der Agrarpolitik sollen Anreize für eine nachhaltigere Landwirtschaft geschaffen werden.

Mit dem Umdenken oder Rückbesinnen auf früher spricht man heute von Ökosystemen, Biodiversität, Artenvielfalt, Strukturen. Von Vielfalt statt Einfalt, wie Delinat.com titelt. Man ist sich mehr oder weniger bewusst, dass die bisherige Landwirtschaft die Böden ausbeutet und nicht nachhaltig ist.

Was heisst das für unsere Rebberge? Wir sehen die Weinberge im idealen Fall als „Weingärten". Delinat vermarktet Weine, die nach strengen biologischen Prinzipen angebaut werden, nach der sogenannten Delinat_Methode, wo Biodiversität gross geschrieben wird. Den Sinn der Biodiversität im Rebberg erklärt Delinat so: Die Rebe ist keine Maschine, die chemische Dünger in lieblichen Wein verwandelt, sondern ein lebender Organismus, dessen Gesundheit und Kraft davon abhängen, dass im und auf dem Boden eine lebende Vielfalt herrscht, die verhindert, dass irgendein Schädling, seien es Traubenwickler, Mehltaupilze oder Wurzelnematoden, zur alles gefährdenden Plage wird. Während Monokulturen quasi Zuchtanstalten für Schädlinge sind, da alle natürlichen Feinde ausgerottet werden und die eingesetzten Pestizide eine Zuchtwahl der Stärksten

begünstigen, stellen ausgewogene Ökosysteme den stabilsten natürlichen Zustand dar. Hier herrscht nicht nur ein Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen, sondern Schädlinge werden sogar zum Nützling von Nützlingen und tragen damit ihrerseits zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit des gesamten Systems bei.

In der Praxis haben Winzer:innen je nach Region, Topographie und Klima unterschiedliche Möglichkeiten, ihren Rebberg ökologisch aufzuwerten.

Begrünung. In der Schweiz finden wir fast nur noch begrünte Rebberge, wobei die Begrünung idealerweise eine hohe Artenvielfalt aufweist. Die Begrünung sollte hochwachsen können, um abzusamen und später idealerweise walzen oder mähen statt mulchen. Alternierendes Bearbeiten der Fahrgasse, um immer einen Rückzugsort für Nützlinge sicherzustellen.

Strukturvielfalt. Wir wollen die Monokultur aufbrechen durch Strukturen, die Lebensraum bieten für andere Lebewesen. Dazu dienen uns folgende Elemente: einzelne Bäume, einzelne Sträucher und Büsche, Kräuterinseln, Gemüsebeete, Beerenbüsche, sowie Holz- und Steinhaufen.

Ökologische Ausgleichsflächen. Durch das Anlegen von spezifischen Flächen, erstellt man ein Habitat für andere Lebewesen und Pflanzen: Magerwiesen, Weideland, Biotope, Hecken, Felsen, Wasserflächen, Trockensteinmauern, Ruderalflächen.

Sortenvielfalt. Wie früher, verschiedene Sorten in einem Rebberg. Die Trauben werden zusammen geerntet und gekeltert zu einem „Gemischter Satz".

Tiere. Grünflächen, statt mit Maschinen zu bewirtschaften, mit Tieren (Schafe, Gänse, Ponys, Hühner) beweiden.

Mischkulturen. Kartoffeln im Rebberg, um den Stickstoff aus wüchsigen Anlagen zu ziehen, Kiwis in den Rebreihen.

Die Idee vom ökologisch vielfältigen Rebberg zielt in die Richtung von einem Weingarten, der mehr als nur Trauben für die Weinproduktion hergibt. Sondern vielmehr auch Habitat für Lebewesen aller Art, Insekten und Tiere, sein soll. Wichtig ist, dass alle drei Handlungsfelder - die Ökologie, die Ökonomie sowie die soziale Gerechtigkeit – einbezogen werden für die nachhaltige Land-Wirtschaft , die wir anstreben. Die Optimierung des Einen darf also nicht zur Schwächung des Anderen führen.

Text: Nora Breitschmid

Rebsortenportrait Souvignier gris

Die „Pink-Lady" unter den modernen weissen PIWI Keltersorten

Ihr Züchtervater heisst Dr. Norbert Becker (1937-2012). Zwischen 1970 und 2000 war er der Leiter des renommierten Institutes für Rebenvermehrung und Rebenzüchtung am Staatlichen Weinbau-Institut, Freiburg i. Br, WBI FR.
Im Juni 1983 veranlasste Becker die massgebliche Kreuzung der Sorten Cabernet Sauvignon (Mutter) mit Bronner (Vater). Der aus einem Traubenkern dieser Kreuzung gewachsene Sämling bekam die Nummer FR 392-83 / 1983. Aus den Trieben dieses Sämlings wurden Ein Augen Stecklinge auf Reblaus resistente Unterlage gepfropft. Diese erbgleichen Nachkommen des Sämlings bildeten einen Zuchtstamm; mit anderen Worten den Klon 420.
Im Rahmen einer ca. 20 Jahre dauernden Sortenprüfung wurde das Resistenzverhalten gegen Schadpilze, das agronomische und das önologische Potenzial dieser Neuzüchtung beobachtet, geprüft und von Experten anlässlich von Blind Degustationen beurteilt.

Erst vor wenigen Jahren wurde im Rahmen einer Gen Analyse festgestellt, dass dieses Kind von anderen Eltern stammt. Die Mutter heisst Seyval Blanc und der Vater Zähringer, seinerseits eine Kreuzung von Gewürztraminer mit Riesling. Diese Erkenntnis ändert nichts an den guten Sorteneigenschaften des Souvignier gris.

Das WBI FR beschreibt seine Neuzüchtung aktuell wie folgt:

Widerstandsfähigkeit: Peronospora und Oïdium: hoch

Widerstandsfähigkeit Botrytis: sehr hoch

Bekannte Resistenzloci (Gene): Peronospora: Rpv 3.2; Oïdium: Ren3 und Ren 9

Weinbauliche Merkmale:

Ertrag- und Zuckerleistung:
9'000 kg bis 14'000 kg / ha
mit 85 bis 105 Grad Oechsle

Wuchskraft: stark
Austriebs Zeitpunkt: spät
Reifezeitpunkt: mittel
(in der deutschen Schweiz ungefähr mit Pinot noir)
Traubenstruktur: mitteldicht
Beerenhautstabilität: hoch
(M. Auer: feste, dicke Beerenhaut)
Traubengrösse: mittel
(M. Auer: wenn normal verblüht, wie Pinot noir FAW1; 140 bis 160 Gramm)
Verrieselung: gering
Stiellähme: gering
Triebhaltung, Wuchs: aufrecht
Blütezeitpunkt: mittel

Weinbeschreibung: Souvignier gris kann als neutraler, kräftig-stoffiger, saftiger Weintyp bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, Thiol geprägten Weinen mit stabiler Säure ausgebaut werden.

Wein Beurteilung von Volker Freytag

Der Rebschulist und grosse Förderer der VB Sorten in Deutschland, beschreibt die Weine der WBI FR Sorte Souvignier gris deutlich differenzierter, wort- und facettenreicher:

«Als Wein ist die Sorte mit einem neutral bis leicht fruchtigen Burgundertyp vergleichbar. Im Duft zeigt sie dezente Fruchtaromen nach Honigmelone, Aprikosenkonfit und Quittensaft. Geschmacklich macht sich eine feine, fruchtige Säure und zarte Gerbstoffstruktur bemerkbar, die den gut strukturierten Weinen einen nachhaltigen Abgang verleihen. Der Sortencharakter lässt eine Vinifizierung zum Stillwein, aber auch als Grundwein für Cuvées im Schaumweinbereich zu»

Freytags weitere Einschätzungen:

Mittlere bis gute Wuchskraft. Basalaugen wenig fruchtbar. Stiellähme kann sich jahrgangs- und bodenabhängig bemerkbar machen. Das Reifefenster ist mit dem Pinot blanc vergleichbar.

Die Beurteilung der Sorte Souvignier gris aus der Sicht von Agroscope und WBZW

Agroscope ist die staatliche Forschungs-Institution für Landwirtschaft in der Schweiz. Ihre Aufgaben werden vom Bund vorgegeben und stehen unter der Federführung des BLW Bundesamtes für Landwirtschaft.

Auf dem Betrieb des WBZW Weinbauzentrums Wädenswil steht auf der Halbinsel Au, am Zürichsee, seit wenigen Jahren ein Hektar Souvignier gris. Mit der Ernte macht Kellermeister Thierry Wins unterschiedliche Kelterungs- und Ausbauversuche. Es hat sich gezeigt, dass die Sorte Souvignier gris ein Potenzial für unterschiedlichste Weinstile hat. Erste Ergebnisse wurden anlässlich von Fach Degustationen und in der Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau publiziert.

Aktuelle Verbreitung von Souvignier gris in der Schweiz

Gemäss der Weinwirtschaftlichen Statistik, welche jedes Jahr vom BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) publiziert wird, hat sich die Anbaufläche von Souvignier Gris in der Schweiz im Zeitraum von nur 9 Jahren, zwischen 2012 und 2020, von 0.2 ha auf 19.2 ha entwickelt. Nach meiner Einschätzung sind allein im Pflanzjahr 2021 nochmals 5 bis 6 ha dazugekommen und 2022 werden weitere 5 bis 6 ha folgen. Nach der Pflanzsaison 2022 werden in der Schweiz ungefähr 30 ha mit Souvignier gris bestockt sein. Für die Zukunft rechne ich mit einer steigenden Tendenz, es sei denn, dass unverhofft der nächste Stern am Rebsorten Himmel auftauchen wird…..

Ergänzungen von Martin Auer

Ich beobachte Souvignier gris seit 10 Jahren mit besonderem Augenmerk an verschiedenen Standorten.

Die frühen Resultate der Sortenprüfung in Wädenswil wiesen auf eine erhöhte Anfälligkeit auf Stiellähme hin. Das könnte der Grund sein für eine relativ lange Zurückhaltung, die Sorte anzubauen.

Wie die aktuellen Praxiserfahrungen zeigen, ist diese Befürchtung nicht eingetroffen.

Bezüglich Resistenzverhalten waren 2021 die extremen Befalls Bedingungen für Peronospora im Klettgau eine Nagelprobe. Souvignier gris überstand diese Probe weitaus besser als z.B. Cabernet Jura, Johanniter oder Cabernet blanc. Seine Abwehrkraft entspricht jener von Seyval Blanc. Beide hatten nur wenig Blattnekrosen und beide hatten bis 10 % Beerenausfall als Folge eines ungewöhnlichen sogenannten Pero Spätbefalls, nur auf einzelnen Beeren und ohne sichtbaren Pilzrasen. Mitte / Ende August verfärbten sich einzelne Beeren plötzlich violett und vertrockneten bis zur Weinlese. Vermutlich könnte es sich bei diesem Phänomen um eine spezielle Abwehrreaktion der Beeren noch vor dem Weichwerden handeln. Angesichts der Tatsache, dass Souvignier gris seine Resistenzgene von seiner Mutter Seyval Blanc geerbt hat, ist das ähnliche Verhalten der beiden Sorten erklärbar.

Eine Besonderheit ist die einmalige Blattstellung, welche praktisch horizontal ist. Dadurch ist die ganze Laubwand jederzeit optimal belüftet. Die Traubenzone kann nach Niederschlägen sofort abtrocknen. Das erlaubt die Aufwendungen für die Laubwandpflege deutlich zu reduzieren.

Dank einer festen Beerenhaut scheint es in der Praxis weder Schäden von KEF noch von Botrytis zu geben.

Dagegen wirkt sich das feste Beerenfleisch als Nachteil bei der Saftausbeute aus. Gemäss Hinweisen aus der Praxis kann diese auf tiefen 60 bis 65 % liegen. Der gewünschte Weinertrag von 0.75 Liter, kann dann erreicht werden, wenn man den Traubenertrag anstatt auf 1.0 kg pro m2 auf 1.2 kg pro m2 einstellt. Das wird sich, nach meiner Einschätzung und angesichts der Leistungsfähigkeit dieser Sorte, weder auf die Weinqualität noch auf das physiologische Gleichgewicht der Reben negativ auswirken.

Text und Bild: Martin Auer

Quai4
für alle eine gute Sache

In Luzern am Vierwaldstättersee an zentraler Lage in der Nähe vom Bahnhof befindet sich der Quai 4. Der Name steht für Einkaufen, Essen und Geniessen an einem Ort und ist ein Angebot der «Wärchbrogg». Dieses ist ein soziales Unternehmen, das sinnvolle Arbeitsplätze nahe am ersten Arbeitsmarkt schafft. Ihr Anliegen ist es, in einem professionell geführten Betrieb soziale Integration zu leben. Davon profitieren alle: die Mitarbeitenden, die Kunden, die gesamte Institution – eine gute Sache. In den Betrieben wird Nachhaltigkeit gelebt und ressourcenschonend gearbeitet.

Der Quai4 ist also ein Restaurant mit Einkaufsmarkt. Und das Angebot lässt jedes Bio-Herz höherschlagen: Man findet im Markt frische regionale Bio-Produkte und Spannendes, Schönes und Sinnvolles für den Alltag. Zudem ist der Quai4 der erste Laden in Luzern mit einer Offenverkaufstheke. Das heisst, ich bringe mein Gebinde, wie ein leerer Glasbehälter, und fülle ihn an der Station beispielsweise mit Haferflocken auf. So macht Einkaufen doppelt Spass und ist dann noch umweltschonend.

Und wenn man die Einkäufe nicht nach Hause tragen kann, bieten sie den Lieferservice an. Ihre Einkäufe werden von Mitarbeitenden der «Wärchbrogg» mit Elektrovelos nach Hause gebracht. Ein vielseitiges und sinnvolles Angebot.

Neben dem Laden befindet sich das Restaurant mit einem regional nachhaltigen Angebot. Dort kann man feine hausgemachte Menüs und ein vielseitiges Salatbuffet geniessen.

Im Restaurant sowie im Laden werden Bio-Weine ausgeschenkt, wobei auch einige PIWI Weine darunter sind. Sie haben alle Weine vom Bioweingut Sitenrain im Angebot, auch unter dem Aspekt der lokalen Produktion. Weiter arbeiten sie mit der Weinhandlung «Küferweg», welche sich auf den Handel mit Bioweinen spezialisiert hat. Darüber beziehen sie Rot- und Weisswein vom Bioweingut Lenz, auch PIWI Weine.

Text: Nora Breitschmid

Bosshart + Grimm
Bio-Weingärten

Eine kleine Geschichte vom Walensee

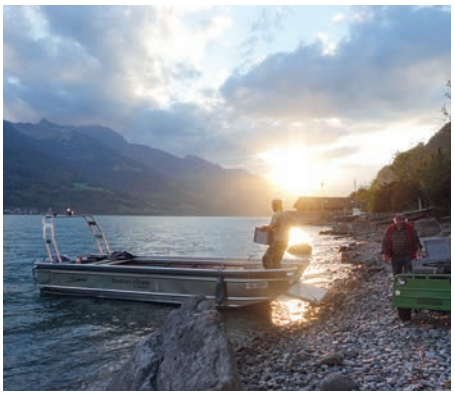
Die Bio-Weingärten von Bosshart + Grimm gedeihen in der 2.Generation an den Südhängen der markanten Bergkette der Churfirsten. Die klimatischen Bedingungen, geprägt durch den Walensee, der durch seinen Wärmespeicher milde Anbaubedingungen schafft und durch den Föhneinfluss im Herbst, der hilft eine optimale Traubenreife zu erreichen. Erschwert wird der Weinbau jedoch durch die hohen Niederschlagsmengen von durchschnittlich über 1500 mm/m2 und Jahr. In den Voralpen entleeren sich feuchte Luftmassen besonders gern. Dies bedeutet, dass in den meisten Jahren mit hohem Pilzdruck durch Falschen Mehltau gerechnet werden muss.

Trotz diesen Voraussetzungen entschieden sich Bruno und Esther Bosshart 1985 auf einen Weinberg in Walenstadt mitzubieten, als dieser zum Verkauf ausgeschrieben war. Gross war die Überraschung als die beiden Quereinsteiger dann tatsächlich auch den Zuschlag auf das Stück Land erhielten. Bei der Übergabe der Reben im April waren noch keine Arbeiten im Feld erledigt. So musste sofort mit dem Rebschnitt, Anlagebau und so weiter begonnen werden. Dank wertvollen Ratschlägen eines erfahrenen Nachbarn, konnten im Herbst die ersten Trauben des wunderbaren Jahrgangs 1985 eingekeltert werden. Die beiden ausgebildeten Zeichnungslehrer waren, nachdem sie ein paar Jahre zuvor einen kleinen Mutterkuh-Betrieb mit Hinterwälder-Kühen gegründet hatten, nun auch noch Winzer.

Für den ersten Jahrgang des «WalenStadtner» Blauburgunders liessen sie eine Etikette vom Künstler Joseph Felix Müller gestalten. Die Idee einer Etikettenserie mit sechs verschiedenen Motiven, die der Künstler frei gestalten kann, wird bis heute weitergeführt und ergab über die Jahre hinweg eine einzigartige Sammlung, die ihresgleichen sucht.

In den folgenden Jahren wurden erste Erfahrungen mit biologischem Anbau gemacht und ab 1988 wurde der ganze Land- und Weinbaubetrieb auf die Bio-Suisse Vorschriften der «Knospe» umgestellt. Die ersten Anbaujahre zeigten jedoch, dass Pinot Noir im Bio-Anbau neben akkuratester Laubarbeit auch sehr intensiven Pflanzenschutz benötigt. So suchten sie nach Alternativen zu den anfälligen «alten» Rebsorten», fanden, damals noch unter dem Begriff «Interspezifische», alternative Sorten und pflanzten diese versuchsweise an. Schon bald bot sich die Möglichkeit diese neuen Sorten auch im grösseren Stil anzupflanzen, dies auf einer Nachbarsparzelle dem so genannten «Tünelen». Die restriktive Sortenliste des Kanton St.Gallen die zu diesem Zeitpunkt ausser Blauburgunder und Riesling-Silvaner keine anderen Rebsorten vorsah, machte dieses Vorhaben jedoch zu Nichte. Also wurden, als grosse Neupflanzung im kommenden Jahr, Pinot Noir gepflanzt, daneben versuchsweise weitere neuere Sorten, wie Seyval Blanc, Excelsior, Rudelin und Marechal Foch. Ab 1991 als sich in Quinten, auf der nur per Schiff zu erreichenden Seite des Walensees, im «Büel» die Gelegenheit, einer Neupflanzung bot, konnten mit Seyval Blanc, Bianca, Baco Noir, Chambourcin, De Chaunac, Marechal Foch und Plantet die ersten PIWI's im Grossversuch gepflanzt werden.

Ein Jahr zuvor erwarben Bruno und Esther ein leerstehendes Fabrikgebäude am Ziegelhüttenweg in Berschis, das der Schweizer Armee während des 2.Weltkriegs als getarnter Kommandoposten gedient hatte. Als sichere Anlage erwies sich das Objekt, nicht nur dank der ein Meter dicken Mauern, die die Armee als Bombenschutz vorgesehen hatte, sondern auch dank dem massiven Gemäuer, das eine stabile Temperatur im Innern ermöglichte. So liess sich das Erdgeschoss optimal als Kellerei nutzen. Die Säfte der jungen Reben konnten nun von Bruno, der sich das Handwerk des Kellermeisters, noch eben rasch selbst beibrachte, in eigener Regie gekeltert werden; dies mit einem fantastischen Jahrgang 1990. Ohne Scheuklappen wurde auch mit den Neuen Sorten herumexperimentiert und es entstanden Weine, die Anklang fanden.
Bruno amtierte in dieser Zeit als Präsidenten des Schweizerischen Bio-Weinbauvereins, der später in die Fachkommission von Bio-Suisse überging.



Am Ziegelhüttenweg fand man neben der Kellerei auch genügend Raum, um zu walten und schalten und so zogen neben der Familie Bosshart, mit ihren zwei Kindern Philipp und Luzia auch Esthers Schwester Romy Grimm mit ihren drei Kindern Mathias, Fabian und Livia mit ein. Romy, die gelernte Kauffrau arbeitete schon seit 1990 im Betrieb mit und übernahm neben den Arbeiten in den Weingärten und Kuhweiden auch viele der administrativen Aufgaben. In den nächsten Jahren wurde hinter dem Bach in Berschis fleissig gekeltert und umgebaut. Es wurden weitere Weingärten angelegt, so ab 1996 in Sargans an der Lage Hinterschloss, die mit Marechal Foch, 10-2-71 und Seyval Blanc bestockt wurde und ab 2001 in Flums im Grüenhaag, wo Cabernet Jura, 10-2-71 und Saphira gepflanzt wurden. Mittlerweile war der Weinbaubetrieb auf zweieinhalb Hektar angewachsen. Die Ausbildung zum Winzermeister wurde von Bruno nachgeholt. Als Vorstand und Gründungsmitglied vertrat Bruno seit 1999 die Schweiz bei PIWI international, dies bis zur Gründung von PIWI-CH.

Nebst den Reben entwickelten sich auch die Kinder prächtig. Wo sie konnten oder wollten, halfen sie mit. Sie waren anfangs der Zweitausender Jahre genug in die Höhe geschossen, um Rebpfähle eigenhändig einzuschlagen und auch bei der Laubarbeit und Weinlese stockten sie ihr Taschengeld des Öfteren auf. Bei der Berufswahl schlugen sie zunächst alle einen anderen Ausbildungsweg ein. Während der Semesterferien, Schulferien oder Überbrückungszeiten, wurde die erste Generation aber immer kräftig unterstützt. Als Philipp Bosshart nach einem abgeschlossen Praktikum auf einer Werbeagentur als Grafikdesigner im Herbst 2006 bei der Ernte im Feld und Keller aushalf, gefiel ihm dies so gut, dass er sich entschloss, länger auf dem Betrieb mitzuhelfen und ab 2009 noch eine Lehre als Winzer anzuschliessen. Auch bei Mathias Grimm kristallisierte sich nach abgeschlossener Matura ein grosses Interesse an Pflanzenbau heraus. So entschied er sich für ein Studium in Wädenswil im Bereich Hortikultur. Nach dessen Abschluss als Bachelor of Sience in Umweltwissenschaften und zwischenzeitlichen Praktika auf einem Weingut in Italien stieg auch er 2008 in den Betrieb ein.

Man wuchs weiter. In Berschis konnte man ein Stück Land mit Weissen PIWI's bepflanzen. Es wurden Johanniter, Cabernet Blanc, VB SH-15, Bronner, Souvignier Gris und Muscaris angepflanzt. Mittlerweile stellte sich die Methode von Kleinversuchen bei der zwischen 50 und 100 Stöcke im Versuchsanbau gepflanzt werden als sicherste heraus. Denn nicht alle in den 90er Jahren gepflanzten PIWI's konnten restlos überzeugen. So verschwanden Bianca und DeChaunac auf Grund der mangelnden Resistenz gegen Echten Mehltau. Von Baco Noir und Marechal Foch trennte man sich nur schweren Herzens wegen mangelnden Ertrags. Denn beide Sorten hatten einen treuen Kundenstamm. Ersetzt wurden die Sorten mit Seyval Blanc, der sich dank seiner Widerstandskraft im Feld und feiner Strukturiertheit im Tank fast schon als Lebensversicherung des Betriebs erwies.

Ab 2012 konnte die Lage «Calfinza» in Walenstadt hinzugepachtet werden. Hier wuchs und wächst noch heute hauptsächlich Pinot Noir. 2018 wurde noch etwas Souvignier Gris hinzugepflanzt. Die Sorte erwies sich seit 2010 als Garant für stabile Erträge und auch im Keller sah man riesiges Potenzial. So wurde auch in Quinten 2014 auf dem neu gepachteten Weingarten «Boden» «Souvignier Gris» gepflanzt. Als Ergänzung des Rotwein-Sortenspiegels pflanzte man auch «Cabernet Cantor», von dem bis jetzt nur die Robustheit überzeugt. Er erfordert aufgrund seines flachen Wuchses bei der Laubarbeit sehr viel Geduld. Die nächsten grösseren Pflanzungen folgten in Walenstadt. Dort wurde im Zwicky Wingert ein Teil der Pinot Noir mit Saphira und versuchsweise mit Divona ersetzt. In der neu hinzugepachteten Parzelle «Fürscht» wurde mit Divico, Plantet und Pinot Nova nicht nur sortentechnisch, sondern auch mit einer neu angelegten Quer-Terrassierung auf den Weinbau der Zukunft hingearbeitet. Als vorerst letzte Neupflanzung erfolgte 2021 im «Hinterschloss» in Sargans auf der Nachbarsparzelle der Sortenwechsel von Pinot Noir auf Muscaris.

Viel wurde gerodet und gepflanzt in den letzten Jahren so, dass die Rebfläche nun auf 4.5 Hektar angewachsen ist. Die Weinkellerei wird jeden Herbst mit sehr vielfältigem Traubengut gefüttert und im Herbst platzt sie des Öfteren aus allen Nähten, weil nicht nur in den Weingärten, sondern auch im Keller gerne mit Sorten und Ausbautechniken experimentiert wird. Seit Anfang 2019 haben Philipp Bosshart und Mathias Grimm dieses Puzzle an wunderschönen Weingärten am Walensee übernommen und führen es mit Freude und Zuversicht in die Zukunft. Gut prämierte Weine, gerade auch im PIWI-Bereich, bestätigen uns auf dem eingeschlagenen Weg mit Engagement weiterzufahren.

Text: Philipp Bosshart

AUER REBEN GmbH, Hallau
ein Firmenportrait

Der Anfang

Die Hallauer Rebschule wurde 1949 vom Gärtnermeister Gerhardt Auer in Trasadingen gegründet. Die ersten 20'000 Veredelungen wurden in einer Waschküche von Hand gemacht. Das Vortreiben der Veredlungskisten passierte in einem Hühnerstall. Im Frühjahr 1950 wurden im Klettgau die ersten Auer Pfropfreben gepflanzt.

Die Umstellung von wurzelechten Reben auf gepfropfte „Amerikaner" musste im Klettgau erst rund 30 Jahre später vollzogen werden als in den übrigen Weinbaugebieten. Die Wurzelläuse der gefürchteten Reblaus konnten sich in den tiefgründigen kühlen und schweren Ton- und Lehmböden entlang der Südflanke des Hügelzuges „Hallauer Berg" kaum entwickeln.

Zwischen 1948 und 1954 wurde im gesamten Unter Klettgau eine grossflächige Gesamtmelioration von Flur, Feld und Rebflächen durchgeführt. Nebst der Erstellung von Drainagen, Entwässerungen, einem Netz von Bewirtschaftungswegen, war die Zusammenlegung der unzähligen Land- und Rebparzellen die grösste Herausforderung. Als Folge dieses Jahrhundertbauwerks wurde der gesamte Rebbau innert weniger Jahre vollständig auf „Amerikaner"-Wurzeln umgestellt. Man pflanzte einen Stickelbau mit Pflanzabständen von 1.2 m x 1.2 m. Daraus resultierte eine relativ hohe Pflanzdichte von 7'000 Reben pro Ha. Bereits nach wenigen Jahren (ab 1957) wurde jede zweite Reihe gerodet. Die noch jungen Rebanlagen wurden auf den zukunftsträchtigeren und mechanisierbaren Drahtbau umgestellt. Der Schreibende erinnert sich, dass frisch geschlagene im Saft befindliche Fichtenstangen mit Zopfende von 100 bis 120 mm in Gefässe mit Kupfervitriol eingestellt und so imprägniert wurden. Dieses Verfahren war aus heutiger Sicht sicher weniger Umweltbelastend als die spätere Behandlung der Holzpfähle mit Karbolineum. Dieses Teerprodukt garantierte bereits die Lebensdauer von Eisenbahnschwellen über 150 Jahre! (Seit ca. 20 Jahren müssen diese allerdings als Sondermüll entsorgt werden)

Die Entwicklung

Nach dem Abschluss des Meliorationswerkes nahm der regionale Bedarf an Rebsetzlingen abrupt ab. Zwischen 1960 und 1990 sind in der ganzen Schweiz zusätzliche Rebflächen geschaffen worden. In Hallau wurden ab 1960 Reben für die ganze Schweiz produziert. Während Jahrzehnten war das Wallis der wichtigste Absatzmarkt für Auer.

Martin Auer hat die Rebschule und den Rebbau Betrieb 1988 von seinen Eltern als klassische Familien KMU Einzelfirma übernommen und weiterentwickelt.

Die anspruchsvollen kulturtechnischen Verfahren werden laufend verbessert. Die bauliche Infrastruktur musste mehrmals dem wachsenden Produktionsvolumen angepasst werden. Der spezielle Maschinenpark wird laufend modernisiert und mit verschiedenen Eigenentwicklungen optimiert.

Mit dem aktuellen Produktionsvolumen können 20 % des jährlichen Pfropfrebenbedarfes der Schweiz abgedeckt werden.

Im Hinblick auf eine Betriebsnachfolge wurde der operative Teil der „Martin Auer Rebschulen" 2021 in die neue Firma „AUER REBEN GmbH" eingebracht.

PIWI Kelter Sorten seit 1950 im Aufschwung

Bei Auer spielten die frühen PIWI Sorten von Anfang an eine Rolle. Bereits seit 1950 und bis in die 80er Jahre waren sogenannte „Direktträger", „Porteur direct" „PD", auch „Hybrid-Reben" genannt, sowie „Tessiner" (Americano), im Angebot. Selbstverständlich waren auch die damaligen „Direktträger", SV 5-276 (Seyval blanc), Léon Millot, Maréchal Foch und Triomphe d'Alsace bereits auf amerikanische Reblaus tolerante Unterlagen gepfropft.

Der Begriff „PIWI" wurde wohl erst vom Ur-PIWIaner, Dr. Pierre Basler, ins Spiel gebracht. Im Anschluss an seine wichtigen Arbeiten für das Revival von alten „PD"-Sorten sowie mit der Förderung von neuen resistenten Züchtungen, sowohl von Valentin Blattner als auch von staatlichen Züchtern. Wie: JKI Geilweilerhof, WBI FR, Hochschule Geisenheim, LVWO Weinsberg.

Der Anteil von PIWI Sorten im jährlichen Veredlungsprogramm von Auer hat sich innert nur sieben Jahren mehr als verdoppelt; von 18 % (2015) auf satte 45 % (2021), mit zunehmender Tendenz. Aktuell werden 13 PIWI Keltersorten vermehrt, 6 rote und 7 weisse Sorten.

Im nationalen Vergleich belegt Auer für die Vermehrung von PIWI Keltersorten einen unbestrittenen Spitzenplatz unter den professionellen Schweizer Rebschulen.

Zum Vergleich: Nach wie vor werden immer noch viele Propfreben von 30 traditionellen Europäer Keltersorten hergestellt; 10 Sorten für Rotweine und 20 Sorten für Weissweine. Dieser Bereich macht bei Auer immer noch 55 % des Produktionsvolumens aus.

Tafeltrauben als die PIWI Vorreiter

In den 1950er und 60er Jahren figurierten auf der Liste des „Richtsortimentes" der „Schweizerischen Baumschulisten" (Jardin Suisse) wohlklingende Sortennamen von pilzanfälligen europäischen Tafeltraubensorten wie, Perle von Csaba, Heilige von Célini, Madeleine royale, Chasselas rose, Chasselas royal, Goldgutedel, Blaue Seidentraube, Blauer Portugieser, Pirovano 15, Pirovano 185 (Ignea), Blaues Ochsenauge, Meraner Kurtraube (Trollinger)…

Schon damals waren auch einige resultierte PD's, Hybriden und Américano Sorten dabei: wie SV 5-279 (Aurora), SV 5-276 (Seyval blanc), Excelsior, PD 15-022 (Verdelet), Seibel 13-053 (Cascade), Landot 244 (Landal), Plantet, Dirju Campbell early, Magliasina (Tessiner, Américano) und ab 1970 auch die bis heute beliebteste und erfolgreichste resistente blaue Tafeltraube „Muscat bleu Garnier", eine private Züchtung des Genfer Winzers Namens Garnier.

Meine Mutter, Helena Auer, erstellte und betreute zwischen 1960 und 1990 ihren eigenen Tafeltrauben Sortengarten. Dort hatte sie laufend neue PIWI Tafeltrauben ausprobiert.

Bereits 1975 wurde das Auer Tafeltrauben Sortiment vollständig auf PIWI umgestellt. Deshalb sind alle Hobby- und Familien-Gärtner/innen der Schweiz seit 45 Jahren die eigentlichen PIWI Pioniere! Es müsste ein Leichtes sein, all diese für den Genuss der neuen PIWI Weine zu begeistern.

Das aktuelle Auer-Tafeltraubensortiment umfasst 27 PIWI Sorten; davon 4 rosa, 10 blaue und 13 weisse Sorten. Darunter sind auch einige sogenannte Kernlose Traubensorten.

Die „Sans Pépins"-Tafeltrauben werden immer beliebter, insbesondere weil sie von Kindern klar bevorzugt werden. Die Kernlosen sind häufig, aber zu Unrecht mit einem Vorurteil behaftet. Erwiesenermassen sind „Sans Pépins" keinesfalls, das Produkt einer verpönten Genmanipulation, sondern schlicht und einfach nur eine Laune der Natur.

Für die normale Entwicklung einer Traubenbeere braucht es zwingend eine zweifache Befruchtung. Die Eine ist verantwortlich für das Wachstum und die Entwicklung der Beere an und für sich, die Andere für die sexuelle Befruchtung, mit dem Ziel der Arterhaltung durch die Entwicklung von keimfähigen Traubenkernen (Samen).

Bei den Kernlosen funktioniert die sexuelle Befruchtung nur unvollständig. Die 5 Samenanlagen sind im Beerenfleisch wohl vorhanden und sichtbar, aber es werden keine funktionsfähigen Traubenkerne ausgebildet, welche den Genuss von erntefrischen Tafeltrauben beeinträchtigen könnten.

Die Anzucht und die Vermarktung von PIWI Tafeltrauben für die Grüne Branche hat sich längst zu einem wichtigen Standbein der Hallauer Rebschule entwickelt. Bemerkenswert ist in diesem Markt-Segment, dass der Begriff „PIWI" absolut unbekannt ist. Für die privaten Traubenliebhaber ist es seit zwei Generationen eine Selbstverständlichkeit, dass die Tafeltrauben im Hausgarten keinen Pflanzen-Schutz brauchen. Selbst der Begriff „Pflanzenschutz" und was wir als Profis darunter verstehen, ist diesen Leute unbekannt.

„Null Pflanzenschutz" ist und bleibt auch für den produzierenden Weinbau nach wie vor ein ambitioniertes Ziel!

Der eigene Weinbaubetrieb

Wir sind Traubenproduzenten. Bisher haben wir keine eigenen Weine selber ausgebaut.
Trotzdem ist die „Auerhahn" Weinlinie seit 1988 unsere exklusive Visitenkarte.
Die „Auerhähne" werden im kleinen Umfang als Lohn Kelterungen hergestellt.
Sie sind weder in der Gastronomie noch im Weinhandel erhältlich.
Für die Liebhaber gelten sie deshalb als exklusive Trouvaillen.
Unsere Produktionsfläche von 4 ha hat über Jahrzehnte als Versuchsfläche für zahlreiche eigene wissenschaftliche Klonen- und Unterlagenversuche gedient.
Auer hat seit 1985 nicht weniger als 14 PIWI Keltersorten unter Praxisbedingungen getestet und zu Wein ausbauen lassen.
Allesamt wurden nach +/- 10 Jahren als unbefriedigend verworfen und gerodet!
Der damit in Kauf genommene Aufwand ist nicht unbeträchtlich.
Ab 2013 wurde ein neuer Anlauf mit modernen PIWI's unternommen.

Aktuell wachsen folgende PIWI Keltersorten auf dem Auer Rebbaubetrieb:
27 Aren (6.75 %) Divico
18 Aren (4.50 %) Divona
19 Aren (4.75 %) Seyval Blanc
(SV 5-276), Selektion H41, Heiner Hertli, lockerbeerig
25 Aren (6.25 %) Muscaris
14 Aren (3.50 %) Sauvignac (VB Cal 6-04)
Total 103 Aren PIWI = 25.75 % der Rebbaufläche.

Weitere 100 Aren mit 45-jährigen Reben wurden nach der Weinlese 2021 gerodet.

Auch diese sollen mit zwei modernen PIWI Sorten bestockt werden.
Angesichts von vielen neuen PIWI Sorten, welche zurzeit in den Pipelines der Züchter stehen, werden wir uns die nötige Zeit nehmen, für einen klugen Sorten-Entscheid.

Der Rebbaubetrieb ist für Auer ganz klar komplementär und als selbstragende Versuchsabteilung unter Praxisbedingungen gedacht. Deshalb sind wir auch bereit, die gerodeten Flächen für zwei bis drei Jahre als Brache ruhen zu lassen.

Zwischen 2025 und 2030 müssen weitere 200 Aren altershalber gerodet und remontiert werden. Das bietet Platz für weitere vier PIWI Sorten (à 50 Aren), welche dannzumal als neue Favoriten gehandelt werden könnten. Niemand hat heute eine Ahnung, wie diese Sorten heissen könnten.

Als Praxis-Betrieb mit höchsten Ansprüchen bezüglich Biodiversität und Nachhaltigkeit, sowohl im ökologischen wie auch wirtschaftlichen Sinne, sehen wir unsere zukünftige Aufgabe nicht in der Prüfung der Praxistauglichkeit von Hunderten von neuen Zuchtstämmen. Das wird nach wie vor die klassische Aufgabe der Züchter bleiben. Wir wollen der Branche Praxis Ergebnisse vermitteln.

Als Vermehrer sehen wir unsere Rolle zur Förderung des Anbaus von modernen krankheitsresistenten Neuzüchtungen vor allem als Partner und Berater. Unser Engagement soll einen langfristigen Fortbestand der ganzen Branche unterstützen. Als erstes Glied der ganzen Wertschöpfungskette Schweizer Wein ist für uns die zukünftige Prosperität dieser Branche existentiell.

Fazit

Aus der Sicht eines Seniors und Zeitzeugen der Branche:

Für eine Langzeitkultur wie die Reben, war eine Veränderung des Sortenspiegels schon immer eine langfristige Angelegenheit. Das ist selbsterklärend, weil die aktuelle jährliche Remontierungsrate gerade mal 2 % beträgt.

Aus betriebswirtschaftlichen Gründen wird sich das zukünftig kaum ändern. Allerdings unter der Annahme, dass sich während einer laufenden Rebengeneration von einem halben Jahrhundert keine mit der Reblaus-Krise vergleichbaren Ereignisse einstellen werden.

Die durchschnittliche Lebensdauer einer Rebanlage dauert also 50 Jahre. Die vollständige Erneuerung der Rebberge in einer Weinbauregion erstreckt sich demzufolge ebenfalls über 50 Jahre. Daraus folgen grosse Herausforderungen an die aktive und die zukünftigen Winzergenerationen. Eine Reben-Generation dauert 1,7 mal länger als eine aktive Winzergeneration (30 Jahre). Somit hat jeder Winzer im Verlaufe seines aktiven Berufslebens die Chance, über die Remontierung und Sortenwahl von lediglich 60 % seiner aktuellen Produktionsfläche zu entscheiden. Das ist gut so!

Somit bekommen die Betriebsnachfolger, ab ca. Alter 55 des Betriebsinhabers, eine echte Gelegenheit, die Sortenwahl gemäss ihren eigenen Vorstellungen zu bestimmen.

Persönlicher Ausblick:

Angesichts der bisherigen (seit 1950), der aktuellen (2022) Entwicklung und der sich heute abzeichnenden Möglichkeiten für die Schweizer Weinbranche, erwarte ich eine prosperierende Zukunft für weitere Generationen von Schweizer Winzern, Selbstvermarktern, grossen Kellereien, Traubenproduzenten, Traubenkäufern, Vermarktern und für alle gut ausgebildeten Fachleute mit Herzblut für unsere Branche.

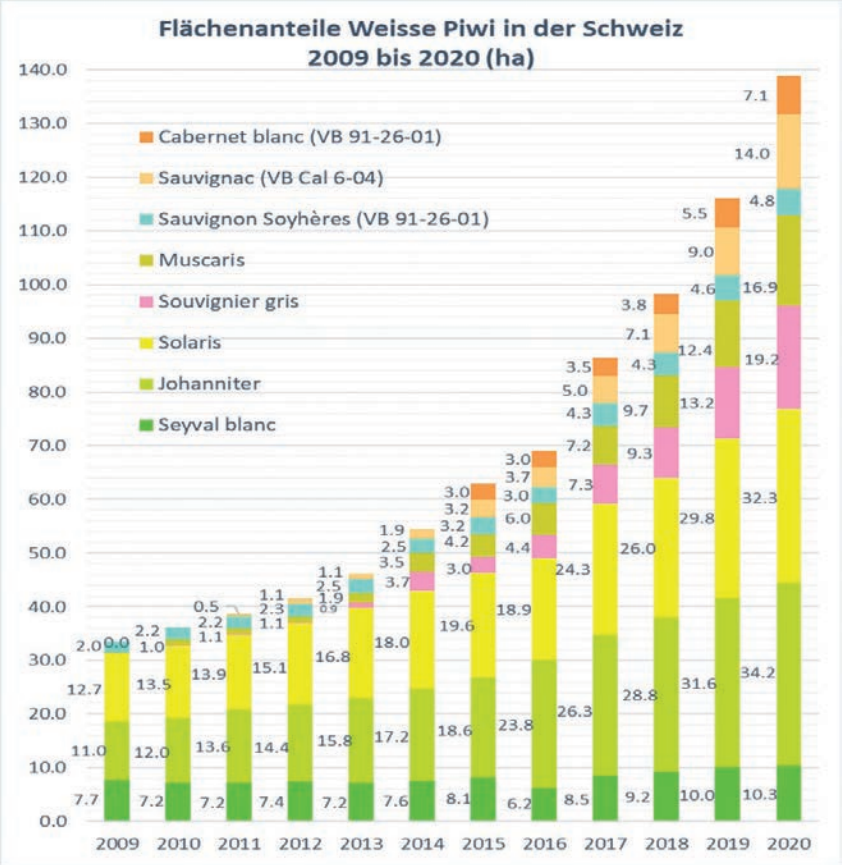
Dafür garantiert auch ein guter Mix von familiär vermittelter Bodenhaftung, guter Ausbildung und bisher nicht gekannter Vernetzung (IT), verbunden mit einer hohen fachlichen und menschlichen Kompetenz und einem gesunden Selbstbewusstsein der jungen Berufsleute.

Solche Fortschritte basieren auf einer Ebene der Persönlichkeit, kombiniert mit ethischen Grundsätzen. Diese Elemente sind meines Erachtens genauso wichtig, wie die laufende Beschleunigung des technischen Fortschrittes. Auch dieser beruht auf der Genialität des Homo Sapiens. Die ideale Kombination dieser wichtigen Elemente wird ausschlaggebend sein für die Lebensfreude, die Zufriedenheit und für den Spass an der Arbeit der künftigen Winzer und Önologinnen.

Als möchte gern Optimist erhoffe ich mir für dieses Wunsch-Szenario eine Eintretens-Wahrscheinlichkeit von 95 Prozent. Weil es dafür weder wissenschaftliche Studien noch Prognosen gibt, bleibt es uns Allen überlassen, sich persönlich eine solche Zukunft zu wünschen und daran zu glauben.

Nicht zuletzt wegen solchen Unsicherheiten wünsche ich allen aktiven und zukünftigen PIWIanerInnen viel Freude und Glück auf Ihrem eingeschlagenen Weg.

Text: Martin Auer



Grafik: Martin Auer Daten-Quelle: BLW

Wir gratulieren PIWI Wallis
zu 20 Jahren Pioniergeist...
weiter so!!!

www.piwi-vs.ch

PIWI-CH Geschäftsstelle
Daniel Schwarz
Bungertweg 5
CH-7000 Chur

Agenda:

05. - 07.April 2022 Agrovina
in Martigny Stand **PIWI international / CH**

24.April 2022 Frühlingsdegustation
im „Capölla" Park, Bosshart + Grimm, Bio-Weingärten 8892 Berschis

30. April - 1.Mai.2022 Tage der offenen Weinkeller, Schweizer. Weinbauverband

05. Mai 2022 PIWI-CH Wine & Dine, mit Michèle Meier, GaultMillau Köchin des Jahres 2021 im und mit dem Restaurant Lucide im KKL Luzern

10. und 11. Juni 2022
Frühlingsdegustation Weingut FiBL

17. Juni 2022 Mitgliederversammlung PIWI-CH
und Exkursion ins Klettgau, Auer Reben GmbH

26. Juni 2022 Tag der offenen Tür FiBL

26. und 27. August 2022 PIWI-CH Weinreise
Argroscope Pully- Wallis, ev. Féte de Divico VS

26. und 27. August 2022 und-
02. und 03. September 2022
Rebschul-Besuchstage bei AUER REBEN GmbH, 8215 Hallau SH mit Schwerpunkt Thema: Piwi Sorten und -Weine.

3.September 2022
Seetaler **Wy-Samschtig** in Hochdorf

6.Dezember 2022 PIWI-CH Praktikertag
Bio-Weingut Lenz, Uesslingen TG

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
- ☐ Rebschullist / 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: _____