PIWI CH

4.Ausgabe Auflage: 4000 Stück. April 2023

Aufbruch zu neuen Weinzeiten!

WEIN ZEIT

Inhalt

Betriebsportrait Domaine Chiquet	4
PIWI-Stand an der Agrovina	6
BioWein Schwab	6
Culinarium Alpinum in Stans	8
Betriebsportrait Pépinière Borioli	9
Neue Rebsorten als wichtiges Standbein für den Weinbau der Zukunft	10
Sortenportrait Laurot	12
FiBL Erfa 2022 am Zürichsee	14
Betriebsportrait Säntis	16
Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg	18
Agenda	20

Impressum

Redaktion: **PIWI-CH Geschäftsstelle**,
Remo Räz, Sekretariat, Rietstrasse 6A
CH-7320 Sargans

info@piwi-ch.ch
Autoren
Roland Lenz, Claude Chiquet, Bruno Bosshart, Marc Schwab, Nora Breitschmid, Olivier Geissbühler, Jürgen Kachel, Michele Bono, Olivier Geissbühler,
Wolfgang Renner

Grafikdesign & Layout
Bosshart + Grimm, 8892 Berschis
Auflage 4000 Exemplare

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

Inserate: info@piwi-ch.ch

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe PIWI - Interessierte

Wer neu anfangen will, soll es sofort tun, denn eine überwundene Schwierigkeit vermeidet hundert neue!
Konfuzius, ca. 500 v. Chr

Was Konfuzius bereits vor rund 2500 Jahren lehrte, ist aktueller denn je. Im Zeitalter der rasantesten Klimaerwärmung in der Geschichte unseres blauen Planeten sind schnelle, nachhaltige und praxisnahe Lösungen gefragt, die zudem in einem gesellschaftlichen Kontext umsetzbar sind.

Speziell wir Winzer haben zur Bewältigung der umweltklimatischen Herausforderungen grosses Glück: Schliesslich existiert im Weinbau seit rund 270 Jahren die bewährte Lösung: 1750 wurden in Nordamerika die ersten erfolgreichen Kreuzzüchtungen aus einheimischen robusten Wildreben und eingeführten europäischen Weinreben realisiert. Die PIWIs waren geboren!

Zuerst wurden sie im grossen Stil in Nordamerika angebaut. Doch als der Echte und Falsche Mehltau Europa erreichten, begann auch hier der Siegeszug. 1950 waren alleine in Frankreich über 400'000 ha mit rund 1'000 verschiedenen PIWI- Traubensorten bestockt. Das war immerhin ein Drittel der französischen Rebfläche!

Doch nach dem katastrophalen Komplott von konservativen Winzern zusammen mit der chemischen Industrie und korrupten Politikern und Beamten, brach der Anbau und die Neuzüchtung von PIWI-Traubensorten in den 1960er Jahren vollkommen ein. Nicht nur in Frankreich, sondern in ganz Westeuropa.

Erst jetzt, wo die negativen Folgen des traditionellen Weinbaus unübersehbar sind, beginnt politisch ein Umdenken. Plötzlich sind wieder Fördergelder für Forschung oder Neupflanzungen vorhanden. So hat europaweit die Züchtung von neuen robusten PIWI - Traubensorten wieder an Fahrt aufgenommen. Sicher, hauptsächlich wegen des Umweltdesasters. Aber bestimmt auch, weil sich die PIWIs auf allen Ebenen bewährt haben! Im nachhaltigen Anbau, in der unkomplizierten Vinifikation und eben auch qualitativ am Markt. Denn PIWIs versprechen Genuss auf höchstem Niveau!

Den ausdauernden Pionieren, die das ermöglicht haben, sei Dank…

Und nun endlich legt auch die Schweiz los: Ab dem 1. Januar 2023 wird in der Schweiz der PIWI - Anbau gefördert. Bravo! Dazu hat das BLW eine Liste mit 41 mehr oder weniger robusten Traubensorten an die Kantone herausgegeben. Die Kantone können die Liste mit den förderungswürdigen Sorten nun übernehmen, oder nicht, oder noch zusammenstreichen… Der umstellungswillige Winzer muss jedenfalls mindestens 2500m2 Rebfläche mit einer dieser gelisteten Sorten bestocken. Dann kann er bis zu CHF 30'000.- pro Hektare Fördergeld beantragen. Wunderbar, also legen wir los!

Apropos Pioniere: Leider sind schon gepflanzte PIWI-Flächen nicht förderwürdig.?.?...

Trotzdem: als überzeugte PIWIANER haben wir uns vom Verein PIWI Schweiz entschlossen, die umstellungswilligen Winzer aktiv beratend zu unterstützen. Denn wie Konfuzius schon wusste, können wir damit hunderte von neuen Schwierigkeiten vermeiden…

Die 4. Ausgabe der PIWI WEINZEIT steht ganz im Zeichen der PIWI - Weiterentwicklung. Ob kulinarisch - genussreich, bezüglich Nachhaltigkeit oder in fachlicher Hinsicht.

Dazu wünsche ich Ihnen viel Lesevergnügen!

Roland Lenz / Präsident Verein PIWI CH

Domaine Chiquet, Ormalingen

Es begann...
Die Domaine wurde im Jahr 2005 von Claude und Ruth Chiquet-Kunz gegründet. Durch Kurse sowie einem Praktikum bei Valentin Blattner in Soyhières eignete sich Claude Chiquet sein Wissen zu Weinbau und Vinifikation an. So kommt es auch nicht von ungefähr, dass die von der Domaine kultivierten Traubensorten von Valentin Blattner stammen. Die im Anbau robusten VB-Sorten ermöglichten einen konsequenten, ökologischen Bio-Anbau, bei dem auf konventionelle Bio-Fungizide wie Kupfer oder Schwefel teilweise oder ganz verzichtet werden konnte.

Die ersten Jahrgänge reiften in der eigens eingerichteten Kellerei in Ormalingen heran. Zunächst waren es zwei Weine: Eine Rotweincuvée sowie ein Weisswein, bereitet aus der Traubensorte Sauvignon Soyhières (VB 32-07). Mit der über die Jahre hinweg stetig wachsenden Rebfläche, wuchs auch das Weinsortiment.

Aktuell...
Heute bereitet die Domaine Chiquet drei Rotweine, zwei Weissweine sowie einen Schaum- und Roséwein.

Anfang 2021 erfolgte die Gründung der Domaine Chiquet GmbH mit dem Betriebsleiter Dominik Schaffner. Ihm zur Seite stehen weiterhin Claude und Ruth Chiquet sowie der Sensoriker Hansruedi Böni.

Weinbau im (Klima-)Wandel

Jede Handlung, egal ob sie draussen im Rebberg oder drinnen im Keller erfolgt, hat Folgen auf die daraus entstehende Flasche Wein. Deshalb ist es eminent wichtig, sie bedacht zu tun, mit Weitsicht und Kalkül, stets das Endprodukt im Blick.

Ich erinnere mich an eine Aussage meines Lehrers, der uns Schülern in der Primarschule seine Einschätzung mitteilte, dass zukünftige Kriege in der Welt wegen Wasserknappheit oder Monopolisierung des Wassers ausgetragen würden. Ich glaubte ihm nicht. Der Gedanke schien mir damals geradezu absurd.

Heute ist das Thema Wasserknappheit, -verschmutzung, -privatisierung, aber auch Überschwemmungen allgegenwärtig, das Potential für Konflikte deswegen insbesondere im globalen Süden real, und so musste ich meine Meinung meinem damaligen Lehrer gegenüber neu überdenken.

Die Tragweite jeder Handlung in der Landwirtschaft ist weitreichend. Wein bedeutet Lebensmittel, Freude, Emotion aber auch Prestige, Statussymbol oder gar Wertanlage. So ist der umwelt- und qualitätsbewusste Winzer quasi in einem Dilemma: Zur Ertragsregulierung und Qualitätssteigerung schneidet er kurz vor Reifebeginn Trauben auf den Boden. All die bereits getätigten Durchfahrten mit dem Traktor, die Pflanzenschutzmittel, galten ja auch den nun heruntergeschnittenen Früchten. Ob man mit den gleichen Ressourcen im mechanisierten Weinbau nun 500g oder 800g Trauben pro m2 erntet, ist, nüchtern betrachtet, unter dem Strich sowohl eine Qualitätsfrage als auch eine ökologische Frage.

Wie gehe ich mit den Pflanzen um, dass sie mir das geben, was ich mir wünsche? Ist es nur der Ertrag, auf den es ankommt, oder sind es die «inneren Werte» einer Traube, die mich als Winzer viel mehr interessieren als die Erntemengen. Ist der Rebberg in vielfältige Strukturen eingebettet, mit botanischer Vielfalt, Habitaten für viele Insekten und andere Lebewesen, oder eher als Monokultur, rationell angelegt und gut befahrbar? Wie setze ich welche Fungizide ein? Wie gehe ich mit dem Boden und deren Lebewesen um?

In diesen Spannungsfeldern stehe ich als Winzer und bin mir der Tragweite meiner Handlungen in der Landwirtschaft stets bewusst. Es bedeutet verantwortungsbewusst handeln.

Mit dem Wissen von heute, was die Gefahr der nachlassenden Resistenz neuer Sorten durch zu wenig oder gar ausbleibenden Pflanzenschutz anbelangt, setzt die Domaine Chiquet auf mindestens drei Pflanzenschutzbehandlungen mit saurer Tonerde, Braunalgen und Schwefel. In niederschlagsreichen Jahren kommt eine Kupferbehandlung mit 200g-300g/ha sowie Kaliumhydrogencarbonat zum Zuge.

Es erfolgen regelmässige Einsaaten sowie Kompostdüngungen zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Trester und Stielgerüste werden kompostiert und ganz im Sinne des geschlossenen Nährstoffkreislaufs den Reben als Nahrung zugeführt.

Im Winter weiden Schafe in den Rebbergen, die den Boden ebenfalls beleben und die Schermauspopulation dezimieren, indem sie deren Gänge mit ihren Hufen durchstossen und den Bewuchs niedrig halten.

Der Rebschnitt erfolgt nach «sanfter» Methode, d.h. wundarm. Die Implementierung des sanften Rebschnittes führte zu sichtbar vitalerem Pflanzenwuchs und stabileren Erträgen.

Die Niederschlagsmengen während der Wachstumsperiode unterliegen – auch hier im oberen Baselbiet, inzwischen grossen Schwankungen. Gerade die letzten beiden Jahre stellen Extreme dar: Im Jahr 2022 regnete es zwischen dem 15. April und 1. November gerade einmal 381 l/m2. Im 2021 waren es in der gleichen Zeit 708 l/m2. In einem niederschlagsarmen, heissen Sommer wie 2022, konnte man im unteren Baselbiet alten Rebstöcken beim Vertrocknen zusehen. Solche, durch Wetterextreme verursachten Probleme, stellen uns aktuell vor grosse Herausforderungen, denen wir mit unterschiedlichen Massnahmen begegnen.

So wachsen neu gepflanzte Reben auf rund zwei Litervolumen Aktivkohle. Man bedenke, dass ein Gramm Pflanzenkohle über eine innere Oberfläche von 300m2 verfügt und das fünffache an Wasser speichern kann. Die Kohle wird zuvor mit Kompost über rund vier Wochen aufgeladen und dient als hervorragender Wasser- und Nährstoffspeicher, der die Rebenwurzeln optimal erschliessen kann.

Eine im vergangenen Jahr gepflanzte, rund 17a grosse Parzelle mit rund 1200 Rebstöcken, musste lediglich einmal bewässert werden mit insgesamt 14 Litern/m2. Die Reben können in diesem Jahr auf ein kräftiges Stämmchen geschnitten werden. Die Wasser- sowie Nährstoffversorgung durch die aufgeladene Kohle hat die jungen Reben auch während extremer Trockenheit optimal versorgt.

Haben die Pflanzen zu wenig Wasser wegen ausbleibender Niederschläge, gibt es nach längerer Trockenheit automatisch auch Wasserknappheit für den Verbraucher.

Wieviel Wasser im und um den Keller für Reinigungsarbeiten etc. benötigt wird, ist bekannt. Mit der Einrichtung sowie teilweisen baulichen Veränderung des Kellereigebäudes im Jahr xxxx wurde unter dem Vorplatz ein 8m3 fassender Regenwassertank gebaut, dessen Wasser für grobe Reinigungen im und um den Keller verwendet werden kann. Das saure, weiche Regenwasser ist zudem optimal für den Einsatz von saurer Tonerde (Mycosin) als Pflanzenschutzmittel und Kupferersatz, da es den pH tief hält und dadurch die Wirksamkeit des PSM erhöht.

Der Keller der Domaine Chiquet an der Hauptstrasse 144 in Ormalingen ist klein aber fein. Er ist unterteilt in einen Barriquekeller und in einen Weissweinkeller mit Edelstahltanks, die allesamt für eine kontrollierte Gärung temperaturgesteuert sind. Unsere weissen Trauben werden mit Stielgerüst abgepresst (GTP), unsere Rotweintrauben eingemaischt und bei Standzeiten von vier Tagen bis zu vier Wochen vergoren und dann abgepresst. Eine alte Wilmes-Schlauchpresse ohne Innenrippen garantiert ein maximal schonendes pressen mit minimaler mechanischer Belastung. Nach kurzem Sedimentieren der Hefe- und Trubstoffe wird der vergorene Rotwein in französische oder schweizer Barriques gefüllt. Die Élévage erfolgt unter regelmässiger Bâtonnage bis Ende Dez./Anfang Januar. Der BSA erfolgt wegen der späten Lese und dem kalten, steinernen Barriquekeller erst im Folgejahr. Im Barrique reifen die Rotweine über ein- bis zwei Jahre heran.

PIWI–Stand an der AGROVINA

Normalerweise öffnet die Agrovina, die Ausstellung für Wein- und Obstbedarf alle zwei Jahre zu Jahresbeginn in Martigny VS für ein Fachpublikum die Tore. Nicht so 2022. Die unsichere Gesundheitslage verlangte eine relativ kurzfristige Verschiebung von gewöhnlich Ende Januar auf den 5.-7. April. Der grosse Gemeinschaftsstand mit den Rebschulen Auer und Borioli musste umorganisiert werden, weil die Rebschulen in dieser Jahreszeit vollumfänglich ausgelastet sind und nicht teilnehmen konnten. Kurzerhand entschloss sich Piwi-International-Schweiz, alleine und mit einem kleineren Stand an einem anderen Platz aufzutreten.

Glücklicherweise konnten wir auf vorhandenes Ausstellungsmaterial von uns und der Rebschule Auer zurückgreifen und die Ausstellungsflächen mit neuen Sorten-Plakaten und Rollos vom FIBL bzw. der Agroscope ausstatten. Schön auch, dass wir die Standbetreuung, für den zweiten Tag knapp zusammenbrachten und so dem Publikums-Ansturm gerecht werden konnten. Da geht grosser Dank an Bea Steinemann und Fabienne Ruff vom FIBL, an Marie Blackford von der Agroscope, an die Familie Kachel mit internationaler Ausrichtung, Edy Geiger und an die Familie Baumann, Piwi-Wallis, die auch beim Abräumen sich tatkräftig ins Zeug legte.

Wichtiger Bestandteil waren die PIWI-Weine, die fast alle sortenrein dem interessierten Publikum zur Verkostung gezeigt werden konnten. Diese müssen letztendlich die Erwartungen erfüllen und die kritischen Winzer-Geister und Weinfachleute überzeugen.

Und das Publikum kam in Scharen, so dass der Stand überrannt wurde und zu den bestbesuchten der AGROVINA gehörte. Insbesondere die WinzerInnen aus der Romandie freuten sich jeweils mehrere Weine von verschiedenen PIWI-Sorten degustieren zu können. Der PIWI- Stand war in der französischen Schweiz in Martigny am richtigen Ort und zur «richtigen» Zeit.

Text: Bruno Bosshart

BioWein Schwab -
Gut für uns gut für die Natur

Unter dem Motto «Gut für uns gut für die Natur», entsteht 2018 die Weinhandlung BioWein Schwab. Sie bietet online auf www.bioschwab.ch fast ausschliesslich zertifiziert biologische Produkte aus der Schweiz und dem nahen Ausland an. Heute, gut vier Jahre nach der Gründung, ist sie die Weinhandlung mit dem grössten Piwi Sortiment schweizweit und steht für eine nachhaltige Lebensweise ohne Verzicht auf Genuss!

Entstanden ist BioWein Schwab aus einer Diplomarbeit eines Wirtschaftsstudiums. In Gesprächen mit Winzern und Besuchen auf deren Weingütern, wurde Marc Schwab auf der Suche nach biologisch produzierten Weinen, nach und nach aufmerksam auf das Thema Piwi. Eine entscheidende Rolle spielte dabei der Seeländer Winzer und Biopionier Bruno Martin. Nicht zuletzt dank seinem Einfluss, wuchs das Interesse an neuen Rebsorten stetig. Im Laufe der letzten Jahre zeichnete sich ab, dass nur Piwi die Zukunft von BioWein Schwab bedeuten kann.

Bereits heute besteht das Sortiment fast zur Hälfte aus Piwi Weinen. Am aktuellen Ziel dieses Segment weiter auszubauen und im Laufe des nächsten Jahres komplett auf neue Rebsorten zu setzen wird hart gearbeitet. Deshalb ist Marc Schwab stetig auf der Suche nach Produzenten von Piwi Weinen nach biologischen Vorgaben.

Seit der Gründung der GmbH im Sommer 2022 können Piwi Weine nicht mehr nur online, sondern auch im Ladenlokal am Beundenweg in Biel degustiert und gekauft werden. Mit der Eröffnung des Ladenlokales, bieten sich neue Möglichkeiten das Thema Piwi dem Konsumenten näher zu bringen. Wenig erstaunlich, braucht das Thema Piwi mit seinen vielen neuen und ungewohnten Rebsorten, noch einiges an Vertrauensbildung beim Konsumenten. Im Ladenlokal finden dazu regelmässig Degustationen und Vorträge statt. Bereits sehr beliebt ist die freie Degustation jeden ersten Samstag im Monat, wo in ungezwungenem Rahmen zu einem wechselnden Thema verschiedene Weine degustiert werden können. Guter Wein, gute Gespräche. Weiter ist BioWein Schwab auch immer wieder an kleinen Weinmessen in vielen Regionen der Schweiz zu finden, ein wunderbarer Event ist der Biomarché im Sommer in der Altstadt von Zofingen.

Das deutlich steigende Interesse an Nachhaltigkeit und Umweltschutz ist ein klarer Trend, welcher das Potential von Piwi Weinen untermauert. Da diese bei den meisten Weinhändlern jedoch nur eine sehr untergeordnete Rolle spielen, schliesst Marc Schwab mit BioWein Schwab diese Lücke und bietet seinen Kunden ein breites Sortiment an Piwi Weinen an. Gut für uns gut für die Natur.

BioWein Schwab GmbH
Ladenlokal
Beundenweg 2
Biel/Bienne
Do/Fr 17-19, SA 11-16
bioweinschwab@gmail.com

Culinarium Alpinum in Stans – Geniessen, Lernen, Erleben und Sein

In Stans, im Hauptort des Kantons Nidwalden, zu Fusse des Stanserhorns, steht das ehemalige Kapuzinerkloster. Das Kloster wurde nach einer sanften Totalsanierung und mit einem neuen Gastro- und Hotelkonzept im Sommer 2020 unter dem Namen «Culinarium Alpinum» neu eröffnet.

Mit dem «Culinarium Alpinum» hat das Kulinarische Erbe der Alpen eine Heimat gefunden und die Zentralschweiz ist um ein nachhaltiges und einzigartiges kulinarisches Highlight reicher geworden.

Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans im Kanton Nidwalden dreht sich alles um die enorme Vielfalt des Alpenraums. Das Kloster ist gross und verwinkelt, entsprechend viel hat es zum Entdecken:

Im Restaurant werden ausschliesslich regionale Produkte verarbeitet, im Keller kann man im Klosterladen lokale Spezialtäten einkaufen und es hat einen wunderschönen Käsekeller mit Fokus auf den lokal produzierten Alpsbrinz. In den ehemaligen Klosterzimmern kann man als Hotelgast übernachten und der Klostergarten wurde im Sommer 2022 als «essbare Landschaft» eröffnet. Dieser Naschgarten entstand in Zusammenarbeit mit ProSpecieRara und beheimatet rund 250 verschiedene Obst- und Beerensorten sowie einen aussergewöhnlichen Kräutergarten.

Zudem wirkt das Haus als Wissens- und Praxisvermittlerin. Das Culinarium organisiert viele Veranstaltungen und Kurse: Von Sauerteigbrot backen über Käsedegustationen bis zum Obstbaumschnitt. Immer in Bezug auf die hier produzierten Nahrungsmittel.

Der Philosophie entsprechend finden sich auf der Weinkarte mehrheitlich Weine von Schweizer Weinproduzenten. Als Gast kann man hier Wein aus den untypischeren und neuen Weinkantonen Obwalden, Uri, Schwyz und Luzern, gekeltert aus Europäer und Piwi Trauben entdecken.

Im Hintergrund des Culinarium wirkt die gemeinnützige Stiftung KEDA. Sie vermietet den Gastronomie- und Herbergeteil an Peter Durrer, den Gastgeber im Culinarium Stans.

Ein Besuch lohnt sich!

Text: Nora Breitschmid
Bilder: culinarium-alpinum.com

Betriebsportrait

Rebschule Pépinière Philippe Borioli

Es ist Anfang Februar, ein sonniger aber kalter Wintertag am Neuenburgersee. Philippe Borioli empfängt uns kurz vor Mittag auf seinem Betrieb. Er führt uns durch die grosse alte Scheune, wo tausende Rebtriebe von Edelreis- und Unterlagssorten gelagert sind. Aktuell ist er und sein Team damit beschäftigt, alles für die Verdelung vorzubereiten, damit die Setzlinge Mitte Mai eingeschult werden können. Am Nachmittag erwartet er das Team aus Polen. Anders als im Rebberg, ist hier die Saison voll im Gange.

Philippe Borioli betreibt seit 1983 oberhalb vom schönen Neuenburgersee die gleichnamige Rebschule. Daneben bewirtschaftet er noch acht Hektaren Reben für die Traubenproduktion und zwei ha sind Piwi-Versuchsparzellen. Sie produzieren jährlich ca. 700`000 Setzlinge, davon fast die Hälfte PiWi Sorten. Er hat die Rebschule aus dem bestehenden gemischten Familien-Landwirtschaftsbetrieb aufgebaut. Das Interesse am Erforschen von neuen Sorten hatten bereits sein Grossvater und Vater, die sich mit Getreidekulturen und später Reben befassten.

Philippe pflegt eine lange und enge Zusammenarbeit mit dem Züchter Valentin Blattner. Ihre Wege kreuzten sich früh. Valentin absolvierte ein Praktikum im Betrieb von damals noch Philippe`s Vater. Auf den Feldern von Philippe testen Sie heute neue Kreuzungen: In den Sämlingsfeldern werden Reben aus den Samen von gekreuzten Traubensorten herangezogen. Die gesunden und robusten kommen ins weitere Rennen für die Sortenprüfung, die krankheitsanfälligen scheiden aus.

Durch diese enge Zusammenarbeit mit dem privaten Züchter Valentin Blattner hat Borioli`s Rebschule die alleinige Lizenz um seine Sorten zu züchten und zu verkaufen. Deshalb gehören zu seinen Kunden auch andere Rebschulen.

Boriolis Kundschaft befindet sich in der ganzen Schweiz, wobei sie im Tessin stark vertreten sind und 15 % der Setzlinge exportieren sie. Borioli`s Reben wachsen in Frankreich, Deutschland und England.

Unter den PiWi Sorten ist aktuell die weisse Sorte Sauvignac, die am häufigsten veredelte. Bei den Viniferas sind es Chasselas und Pinot Noir.

Was bringt die Zukunft? Ein grosses Thema ist die Nachfolgeregelung vom Betrieb, die er in absehbarer Zeit klären will.

Auch macht er sich viele Gedanken zum Weinbau der Zukunft und die neuen Herausforderungen. Betreffend Sortenforschung macht er einen schönen Gedanken:

In der Forschung und Selektion von neuen Sorten ist viel in Bewegung. Man forscht für immer bessere, robustere Sorten. Weinbauern und -bäuerinnen haben eine grosse Auswahl an PiWis und gleichzeitig wartet und sucht man immer noch bessere Sorten. Dadurch fühlt es sich an, als habe man es nur mit Prototypen zu tun.

Er sieht, dass die Weinbranche immer mehr Druck ausgesetzt ist und ist davon überzogen, dass der Weinbau der Zukunft «vernünftig und resilient» sein muss um überlebensfähig und nachhaltig zu sein.

Neue Rebsorten als wichtiges Standbein für den Weinbau der Zukunft

Für Delinat sind die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) schon lange ein zentraler Teil innerhalb des ökologischen Weinbaus. Bereits in den 1990er-Jahren hat das Delinat-eigene Château Duvivier in der Provence als erstes Weingut in Frankreich eine Sonderbewilligung erhalten. Das geschah damals mit Hilfe des Wissenschaftlers Pierre Basler, der sich stark für die neuen Sorten engagiert hat. Er war es auch, der im Jahr 1999 den Grundstein für die internationale Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, PIWI International, gegründet hatte. Pierre Basler beschaffte international neue Züchtungen von Rebsorten für Château Duvivier und holte die Chambre d'Agriculture mit ins Boot, die Landwirtschaftskammer, um die notwendigen Bewilligungen für die Pflanzung von pilzwiderstandsfähigen Reben zu erlangen. Diese waren damals - und sind zum Teil noch heute - in Frankreich strikt verboten.

Heute wachsen auf Duvivier weit über 100 verschieden PIWI-Sorten - zum Teil im Sortengarten und zum Teil grossflächig auf gut zwei Hektar. Es wird laufend mit neuen Sorten experimentiert und im Frühling 2023 sollen nochmals rund zwei Hektar neue Sorten dazukommen. Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem Pionier-Züchter Valentin Blattner und einer strategischen Partnerschaft mit Mercier, einem französischen Forschungs- und Entwicklungszentrum für Rebzucht, wird die Forschung derzeit intensiviert. Künftig sollen neue Projekte auf Château Duvivier schneller, breiter gefächert und umfassender durchgeführt werden. Das Ziel ist es, Château Duvivier in den nächsten Jahren zu einem Kompetenzzentrum für Weinbau mit robusten Rebsorten zu entwickeln. Die neuen Sorten sollen bei den Winzern verbreitet und bei den Konsumenten bekannter gemacht werden.

Piwis als zentraler Bestandteil der Delinat-Richtlinien

Bei den Delinat-Richtlinien spielen die Piwis nebst der Förderung von Biodiversität, einer schonenden Bodenbearbeitung, erneuerbaren Energien sowie Agroforst- und Permakultur-Themen eine Schlüsselrolle. Die Delinat-Winzer streben einen Weinbau an, der möglichst wenig Eingriffe erfordert. Das wird insbesondere durch robuste Rebsorten und eine reiche Vielfalt von Begleitflora, Ausgleichsflächen, Sekundärkulturen, Insekten, Bodenlebewesen und Kleintieren erreicht. Pflanzenschutz sollte auf ein Minimum beschränkt werden – wenn möglich mit ausschliesslich pflanzlichen und bioaktiven Mitteln.

Aus diesen Gründen sehen die Delinat-Richtlinien in den nächsten Jahren auch eine stetige Reduktion der Kupfer- und Schwefel-Anwendung vor. Betriebe, die ab 2023 infolge zu hoher Kupfer- oder Schwefelwerte sowohl im aktuellen Jahr als auch im 5-Jahres-Durchschnitt die Kupfer- und Schwefel-Höchstwerte überschreiten, werden verpflichtet, den Anteil von pilzwiderstandsfähigen, resistenten Rebsorten zu erhöhen. Delinat bietet dabei praktische Hilfe bei der Auswahl neuer Rebsorten an und unterstützt die Winzer beim Wechsel der Sorten und bei der Entwicklung neuer Weinstile.

Europaweiter Wissensaustausch zur Förderung neuer Sorten

Dieser langjährige Fokus auf die Förderung neuer Sorten hat auch dazu geführt, dass heute viele Delinat-Winzer zu PIWI-Pionieren in ihren Weinbau-Regionen gehören. Allen voran der Thurgauer Roland Lenz, der seine Weingärten in den letzten Jahren konsequent auf neue Sorten umgebaut hat und einen grossen Sortengarten betreut. In Spanien ist der langjährige Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya daran, gemeinsam mit Valentin Blattner neue Sorten auf den Markt zu bringen. Sie haben dort autochthone, traditionelle Sorten wie Xarel. lo, Macabeo, Parellada oder auch Grenache mit resistenten Reben gekreuzt, um PIWI-Sorten zu züchten, welche dem südeuropäischen Klima optimal angepasst sind.

Auch in Deutschland darf Delinat mit Winzern zusammenarbeiten, welche auf neue Sorten setzen: So gilt Timo Dienhart an der Mosel als lokaler Vorreiter bei robusten Rebsorten, ebenso Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen. In Frankreich übernimmt derzeit das Delinat-Weingut Château Couronneau bei Bordeaux eine Pionierrolle in Sachen Piwis. Und auch in Italien gibt es Delinat-Winzer, welche seit längerem auf neue Sorten setzen; so zum Beispiel William Savian vom Weingut Le Contrade im Veneto.

PIWI-Videoblog «Weinbau der Zukunft»

Um die Vorteile von neuen Rebsorten bei Weinfreunden und Winzern noch stärker in den Fokus zu rücken, hat Delinat den Videoblog www.weinbau-der-zukunft.com ins Leben gerufen. Dort gibt es News und Hintergrundwissen zur Rebenzüchtung, Piwi-Forschung und zum Anbau neuer Sorten. In Videobeiträgen erklärt der Rebenzüchter Valentin Blattner die Details seiner Arbeit und es kommen Piwi-Winzer wie Roland Lenz zu Wort, welche ihre Erfahrungen mit den neuen Sorten teilen.

Hier geht's zum Blog:

Laurot

(Merlot x Seibel 13666) x (Blaufränkisch x St. Laurent).

Die pilztolerante Rebsorte „Laurot“ wurde 1995 von dem tschechischen Rebenzüchtern Doz. Ing. Milos Michlovsky, CSc., sowie Prof. Ing. Vilem Kraus, CSc., Lubomir Glos, Vlastimil Perina und Ing. Frantisek Madl im Weinbaugebiet Mähren gekreuzt. Es sind Gene von Vitis rupestris, Vitis berlandieri und Vitis vinifera enthalten.

Die Resistenz gegen falschen Mehltau ist gut, gegen echten Mehltau und Botrytis sehr gut.

Die mittelgroße Rispe ist charakteristisch. Die Traubenstruktur ist locker mit kurzen Stielen. Die Beeren sind klein bis mittelgroß und rund mit einer blau-schwarzen Farbe. Die Beerenhaut ist fest , und sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten und tierische Schädlinge.

Der Wuchs ist stark , halbaufrecht. Es bilden sich viele Ranken die fest haften, was einen zweiten Heftgang oft erübrigt.

Die Traubenzone ist gut durchlüftet, da die Blätter eher klein sind.

Laurot ist außerordentlich fruchtbar, was oftmals eine Ertragsregulierung notwendig macht.

Die Sorte neigt zu Kurztrieben bei wenig Wasser oder Nährstoffen, die dann aber auch mit 3 Trauben minderer Qualität behangen sind.

Die Färbung beginnt früh, die Reife ist mittelspät ca 1 Woche nach Spätburgunder.

Der Wein zeigt eine dunkle Granatfarbe mit violetten Reflexen. Geschmacklich liegt er zwischen St. Laurent und Merlot. Die Nase zeigt ein würziges Aroma von Waldbeeren, akzentuierte Heidelbeeren mit einer weichen, warmen Tanninstruktur. Reifes Traubenmaterial ermöglicht die Entwicklung komplexer Weine im internationalen Stil.

Eigene Erfahrungen mit Laurot im Weingut Kachel :

2018 endeckten wir zufällig die Rebsorte (Unterlage 5 BB), als wir für eine sehr gute, aber trockene Steillage einen Ersatz für eine herkömmliche Sorte suchten. Die frohwüchsigkeit (ähnlich Merlot) kommt uns sehr gelegen. Auch das immer dunkelgrüne Laub ist eine Augenweide. Am Standort zeigt sich deutlich die gute Wasserausnutzung , sowie die Resistenz gegenüber KEF.

Winter oder Spätfrost kompensiert Laurot locker durch die hohe Fruchtbarkeit der Beiaugen, die danach immer noch einen guten Ertrag erwarten lassen.

Die Traubengesundheit erlaubt ein langes Erntefenster.

Mit zunehmender Reife verändert sich der Weinstil. Stehen zunächst viele Fruchtaromen von Kirsche und Heidelbeere im Vordergrund, weichen die ab Vollreife (einschrumpfen der Beeren) dem marmeladigen vollen Wein Typ mit viel warmem Körper.

Aus der Sorte lassen sich nach unsere Meinung verschiedene Weintypen, je nach Ertragsniveau und Erntezeitpunkt, vinifizieren.

Vom Großen Rotwein im Holzfass, über den täglichen Trinkwein, bis zu einem fruchtigen Rose erscheint alles möglich.

Der Wuchs ist prädestiniert verschiedene Erziehungsformen auszuprobieren. Bei uns steht er im Spalier, aber auch Minimalschnitt, Umkehrerziehung oder Kordon Schnitt sind gut vorstellbar.

Für uns eine Sorte mit Zukunftspotential.

Autor: Jürgen Kachel,
Fotos: mit freundlicher Genehmigung der Rebschule Freytag

Erfa 2022 am Zürichsee
Jungwein-Degustation von robusten Sorten

Ende letzten Jahres organisierte das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL einen Erfahrungsaustausch (Erfa). Inhalte waren die verschiedenen Ansätze für den Ausbau robuster Sorten und das gemeinsame Degustieren der PIWI-Jungweine 2022.

Das Treffen fand auf dem Weingut Diederick in Küstnacht, ZH statt, dessen über 300-jährigen Keller die 25 Gäste mit Leben füllten. Zum Auftakt des Erfahrungsaustausches wurde der traditionelle Weinbaubetrieb von Diederick Michel vorgestellt, welcher seit 2014 von Patrizia und Diederick Michel geführt wird. Der Grossteil der Weine wird in der Keller-WG Schwarzenbach Meilen bis zur Vermarktung von Didi Michel betreut, der andere Teil der Weine reift im historischen Barriquekeller auf dem Weingut Diederick bis zur Abfüllung.

Den Rebsorten-Spiegel haben Michels seit der Übernahme der Rebberge teilweise auf PIWI-Sorten umgestellt. Neuanlagen mit robusten Sorten wurden gepflanzt, weitere sind in Planung. Daneben wurden bestehende Rebberge mit Hilfe der Chip-Budding-Methode auf die neuen Sorten Cabernet Blanc, Muscaris und Sauvignac umgepfropft, wie zum Beispiel in der Lage «Seminar» in Küsnacht. Diese traditionelle Lage, welche sich direkt neben einer Schule im Dorfzentrum befindet, eignet sich gut für den Einsatz von neuen Sorten, um Konfliktsituationen bezüglich Pflanzenschutz vorzubeugen. Neben den robusten Sorten ergänzen auch einige traditionelle Sorten wie beispielsweise Pinot Noir, Pinot Blanc und Räuschling die Produktpalette. Das Weingut Diederick nimmt als Projektbetrieb mit einem Pflanzenschutzmittelversuch am FiBL Projekt BioViPro teil. Auf der Küsnachter Parzelle «Seminar» wird der Einsatz von Kupfer, Kalk und Kasein als alternative Pflanzenschutzmittel gegen Peronospora getestet. Zusätzlich wird geprüft, wie durch optimierten biologischen Pflanzenschutz der Kupfereinsatz auf ein Minimum reduziert werden kann. Durch die Teilnahme am Projekt keimte bei Didi Michel und Michele Bono die Idee für die PIWI-Jungwein-Degustation.

Nach der Betriebsbesichtigung eröffnete FiBL Expertin Linnéa Hauenstein den Erfahrungsaustausch mit einer kurzen Vorstellung des Projektes InnoPIWI, einem Sortenprüfungsprojekt, welches die Hochschule Changins, das WBZW und das FiBL gemeinsam durchführen. Dabei werden verschiedene robuste Sorten auf drei Standorten über mehrere Jahre hinweg hinsichtlich ihrer agronomischen aber auch qualitativ sensorischen Eigenschaften geprüft.

Im Anschluss stellte Michele Bono vom FiBL verschiedene Weine vor: Aus dem deutschlandweiten Vitifit-Projekt zur Förderung einer nachhaltigen Weinbaupraxis konnten aus dem Versuchskeller des DLR Neustadt Weine aus robusten Sorten verkostet werden. Dabei lag der Fokus auf verschiedenen önologischen Ausbauvarianten, welche auch in sensorischen Panels degustiert wurden. Von den weissen Sorten wurden Cabernet Blanc, Sauvignac und Muscaris verkostet. Beim Cabernet Blanc wurden die Varianten späte Lese und Maischestandzeit präsentiert. Sauvignac mit Holzchips wiederspiegelte den Weinstil Fume, wobei der Einsatz von Holzchips auf die Kleinmenge zurückzuführen ist. Muscaris wurde als Standardausbau und -maischestandzeit von der Gruppe degustiert. Die Versuchsweine waren für 50–Liter-Chargen erstaunlich sauber sowie präzise vinifiziert und gaben einen sehr guten Aufschluss über das hohe Potenzial dieser robusten Sorten. Begleitend dazu wurden Weine von Didi Michel verkostet, welche das schweizerische Potential dieser Rebsorten aufzeigten. Laurot und Satin Noir waren die roten Vertreter aus dem Vitifit-Projekt. Beide wurden maischeerhitzt und in einem neutralen Gebinde ausgebaut.

Anschliessend ging es zum Hauptprogrammpunkt über: Die Degustation von Jungweinen, die die Teilnehmenden mitgebracht hatten. Die Weine wurden jeweils vom Produzenten*innen vorgestellt, in der Runde besprochen, aufmerksam verkostet, im 5-Punkte-Schema bewertet und im Anschluss im Plenum diskutiert – insgesamt rund 20 Jungweine der unterschiedlichsten Stile. Das Sortiment reichte dabei vom reinsortig klassisch ausgebauten Divico, über fruchtbetonten Sauvignac bis zum Orange Wine aus Souvignier gris-Trauben. Auch cuvetierte Weissweine aus Cabernet Blanc, Muscaris und Johanniter zeigten eine beliebte Variante, PIWI-Weine auszubauen. Bei der Verkostung kamen auch junge Rotweine des neuen Jahrgangs zum Zuge und zeigten bereits ihr Potential, auch wenn die vorgesehene Reifezeit noch nicht erreicht wurde.

Ein angeregter Austausch zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern auch nach der offiziellen Verabschiedung, zeigt das Interesse und den Bedarf an solchen Veranstaltungen. Gelegenheiten, um gemeinsam Erfahrungen zu teilen und sich gegenseitig zu inspirieren, aber auch zu diskutieren, wie der Schweizer Weinbau zukünftig ressourcenschonender gestaltet werden kann sind auch ein grosses Anliegen von Didi und Patrizia Michel, die als Gastgeber die Veranstaltung in diesem Rahmen ermöglicht haben.

AUER REBEN
VIGNES
VITIS

Traditionelle und pilzwiderstandsfähige Keltersorten und Tafeltrauben.

Unterlagenlängen 34, 42, 50 cm und Hochstamm.

Profitieren Sie vom grössten PIWI-Sortiment der Schweiz.

Für 2023 ist noch Pflanzgut verfügbar.
Jetzt bestellen für das Pflanzjahr 2024.

Auer Reben GmbH
Lisiloostrasse 55 | 8215 Hallau
+41 52 681 26 27 | auer@rebschulen.ch

rebschulen.ch

Säntis. Ein Berg. Viele Erlebnisse.

Eine Auszeit nehmen. Einen Ort der Entschleunigung besuchen und Kraft tanken. Umsorgt werden und die urchige Leidenschaft spüren. Sönd willkomm uf em Säntis. Die mythische Anziehungskraft und die Ursprünglichkeit des Säntis und der Schwägalp lässt unsere Gäste zur Ruhe kommen und die Batterien aufladen. Hier sind Sorgen weit weg, denn es ist nicht nur wunderschön, sondern es funktioniert auch alles - zuverlässig, nachhaltig und sicher. Dank moderner Infrastruktur und innovativer Produkte und Angebote, können unsere Gäste ihren Aufenthalt einfach geniessen. Alles aus einer Hand, hochwertig und mit einem Staunen da und dort. Unsere atemberaubende Natur tut ihre Wirkung auf die Seele, beim romantischen Wochenende, bei einer Wandertour oder während der Seminarwoche: Säntis, der Berg.

Stolz thront der Säntis über der Bodenseeregion

Zehn wunderbare Minuten dauert die unvergessliche Fahrt mit der Schwebebahn auf den Gipfel des Säntis. Sie ist das ganze Jahr in Betrieb. In den wettergeschützten Aussichtshallen, auf den grossen Sonnenterrassen und bequemen Gipfelwegen treffen sich Menschen aus aller Welt. Das neue, heimelige Terrassenrestaurant, Shops sowie die neue Erlebniswelt empfangen die Besucher mit typisch Appenzeller Gastfreundschaft. Dazu gehören einzigartige Angebote wie romantische Vollmondfahrten, eindrückliche Sonnenaufgangsfahrten und viele attraktive Pauschalangebote. So besteht die Möglichkeit, ein Essen mit einer Schwebebahnfahrt zum Vorzugspreis zu kombinieren – Geburtstagskinder fahren übrigens zum halben Preis auf den Gipfel und zurück.

Sonnenaufgangsfahrten

Frühaufsteher haben die Nase vorn! Wenn noch alle schlafen, führt Sie die Schwebebahn auf den Säntisgipfel, wo Ihnen einen wunderbaren Sonnenaufgang präsentiert wird. Anschliessend stärken Sie sich bei einem Säntis-Zmorge. Pauschalangebot: reichhaltiges Frühstücksbuffet inkl. Berg- und Talfahrt. Erste Bergfahrt im Juli um 5 Uhr im August um 6 Uhr.

Nachhaltigkeit am Säntis

Vor einigen Jahren wurde der Betrieb in der Gastronomie und im Hotel komplett umgestellt: Wir produzieren möglichst alles selber und wo das nicht möglich ist, beziehen wir regionale Produkte. Wir produzieren die Bouillon aus den eigenen Rüstabfällen oder die Röstzwiebeln werden im Haus geröstet. Das Gemüse wird auf der Schwägalp gerüstet und vorgekocht, und erst dann mit der Schwebebahn ins Restaurant auf den Säntis transportiert. Da das Kochen im Wasser auf der Höhe von 2502M.ü.M. einiges mehr Energie benötigt, wie auch der Rücktransport von Rüstabfällen mit der Bahn gespart wird, kann Energie gespart werden. Haben Sie gewusst, dass wir unsere hausgemachten Brownie so gut schmecken, weil wir die Nussgipfel vom Vortag darin verarbeiten? Oder dass unsere Hausweine, die Säntis Sélection Weiss wie Rot, aus 100% PIWI- Trauben entstehen?

Fun-Facts aus dem Jahr 2022 (alle Gastro-Betriebe der Säntis-Schwebebahn AG)

- 9.84 Tonnen Pommes frites wurden verkauft
- 4.4 Tonnen Spätzli wurden produziert (hausgemacht)
- 15’604 Mitarbeiterblusen wurden inhouse gewaschen & gebügelt
- 102’296 Kugeln Glacé wurden serviert

PIWIS funktionieren im Weingarten und sie brillieren im Glas!

Als ich vor 29 Jahren als junger Önologe meine Arbeit in der Versuchsstation Haidegg aufnahm, waren mir die damals noch als „interspezifische Sorten“ genannten Züchtungen nur lästig! Phönix, Regent oder Horizon waren für mich bei weitem nicht so interessant wie Sauvignon, Chardonnay oder Muskateller. Je größer meine Erfahrung, je vernetzter mein Denken und je besser mein Überblick wurde, desto mehr begann ich, pilzwiderstandsfähige Rebsorten zu schätzen.

Großen Einfluss auf meine PIWI-Neugierde hatte ein Besuch in der Forschungsanstalt Wädenswil im Jahr 2002. Pierre Basler nahm sich unendlich viel Zeit und führte mich per Erklärungen und Verkostungen in die Welt der damals aktuell modernen PIWI-Sorten ein. Mit jeder neuen Generation, die bessere Resistenzen zeigt und mit jeder neuen Sorte, die im Glas hochwertige Qualität ablieferte, wurde die Faszination größer. Neugierde ist eine wichtige Eigenschaft, wenn man in der Forschung tätig sein will. Auch die Fähigkeit, negative Ausgänge wegstecken zu können gehört dazu! Wenn hoffnungsvolle PIWIS sich dann doch nicht etablieren, weil Schwächen wie z.B. die Schwarzfäule-Anfälligkeit augenscheinlich werden.

Ganz im Süden Österreichs im Bundesland Steiermark prüfen wir in einer Außenstelle der Versuchsanstalt Haidegg Neuzüchtungen unter steirischen Anbaubedingungen. Dort herrscht ein vom Mittelmeer und der Adria beeinflusstes Klima. Viel Regen und milde Temperaturen in der Vegetationszeit schaffen optimale Bedingungen für Pilzkrankheiten. Entsprechend repräsentativ sind auch die Ergebnisse aus diesen mehrjährigen Tests. Derzeit stehen rund 40 Sorten von 14 verschiedenen Züchtern aus zehn verschiedenen Ländern auf dem harten „Prüfstand“. Mit unseren Erfahrungen konnten wir in den vergangenen Jahren viele Anbauzulassungen im eigenen Bundesland bewirken und die österreichweite Etablierung der einen oder anderen Sorte als Rebsortenwein- oder gar Qualitätsweinrebsorte unterstützen. Seit kurzem bieten wir in unserem Online-Shop sogar PIWI-Weinpakete aus dem Versuchsanbau für Interessierte an.

Tempora mutantur, nos et mutamur in illis. Wenn sich die Zeiten ändern, ändern auch wir uns mit ihnen! Die Menschheit hat es immer wieder geschafft, sich den teilweise großen Veränderungen anzupassen. Je rationaler das Denken war, desto besser funktionierte die Adaption. Was früher über Generationen passierte, muss heute angesichts des rasch voranschreitenden Klimawandels viel schneller passieren. Moderne Methoden und gesteigerte Effizienz in der Forschung helfen uns dabei, so auch in der Rebenzüchtung. Derzeit wird hinsichtlich Resistenzen so viel und schnell gezüchtet wie nie zuvor. Jedes Jahr werden neue vielversprechende Sorten freigelassen – diese gilt es regional und gründlich zu prüfen.

Dem Verein PIWI Österreich stehe ich mittlerweile seit fast acht Jahren als Obmann vor. Produzierenden als auch Konsumierenden das Thema PIWI schmackhaft zu machen, ist eine tolle Herausforderung. Der fachliche Austausch, der Wissenstransfer, das Netzwerken und vieles mehr bietet die Möglichkeit, auch das eigene Fachwissen noch besser national und international zu verteilen. Mit der jährlichen Ausrichtung des österreichischen PIWI-Weinwettbewerbes und einer qualitativ hochwertigen Präsentation der besten Betriebe in der Bundeshauptstadt Wien versuchen wir, Weingüter und Konsument*innen noch näher zusammen zu bringen.

Wie unser ehemaliger Präsident von PIWI International, Josef Engelhart, immer betont hat, liegt auch mir sehr viel daran, den Weinbau „enkeltauglich" zu machen! Es klingt einfach, ist aber oft mühsam in die von Tradition und Konvention geprägte Weinwelt zu transportieren: PIWIS funktionieren im Weingarten und sie brillieren im Glas! Es ist meine und unsere Aufgabe, diesen Satz wie ein Mantra ständig zu wiederholen, bis er zur Normalität geworden ist!

Wolfgang Renner
Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg
A 10 – Amt der Steiermärkischen Landesregierung
Ragnitzstraße 193, 8047 Graz
www.haidegg.at

Agenda:

Mo, 17. April 2023
2. PIWI-Summit PIWI-International

Sa/So/Mo, 29. April/30.April/01.Mai 2023
Tag der offenen Weinkeller D-CH

Fr, 02. Juni 2023
Mitgliederversammlung PIWI-CH
(weitere Infos folgen)

Mi-Sa, 21. – 24. Juni 2023
PIWI-International Mitgliedertreffen und Versammlung in der Wachau

So/Mo, 20./21. August 2023
Weinreise PIWI-CH (Westschweiz, Neuenburgersee, Genfersee)

Okt./Nov. 2023
Thema Kulinarik, weitere Infos folgen

Di, 05.Dezember 2023
Praktikertag PIWI-CH

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: _____