



# Neugierig auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten?



## Die Neuzüchtungen...

- ... vereinen hochwertigen Geschmack mit natürlichen Resistenzeigenschaften!
- ... sind die nachhaltigste Methode, um Wein zu produzieren und zu genießen!
- ... schützen Umwelt, Klima, Verbraucher, Nachbarn und Anwender!
- ... bieten arbeitswirtschaftliche und ökologische Vorteile!

## PIWI-International

PIWI-International ist eine internationale Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. Die Gründung der Arbeitsgemeinschaft fand vor über zwanzig Jahren unter der Initiative von Pierre Basler 1999 in der Schweiz statt. Das Kürzel «PIWI» erscheint erstmals im Jahr 2000 und unter Mathias Wolff wurde der Name «PIWI-International ins Leben gerufen. 2015 wurde die Word-Bild-Marke PIWI ins Markenregister eingetragen. Mittlerweile fungiert PIWI-International als Dachverband der verschiedenen Regional- und Ländergruppen.

## Unsere Ziele

Ziel von PIWI-International ist es, wissenschaftliche und praktische Erkenntnisse auf dem Gebiet der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten auf nationaler und internationaler Ebene auszutauschen und Anregungen zu geben. Die Arbeitsgemeinschaft ist ein Informations-Netzwerk für pilzwiderstandsfähige Rebsorten und aller daran beteiligten Personen. Dieses Netzwerk bildet die Plattform für Erfahrungsaustausch mit viel Wissen, Ideen und Konzepten, damit alle voneinander lernen können. Wichtiger Bestandteil sind die Treffen und Mitgliederreisen mit Wissenschaft und Winzern.

→ Auf der Webseite sind die Aktualitäten aus den Ländern und Regionen zu finden:

[www.piwi-international.org](http://www.piwi-international.org)

## Was sind Piwireben? Was sind Piwiweine?

PIWIS sind gezielte Kreuzungen klassischer Ertragsrebsorten (*Vitis vinifera*) mit Sorten amerikanischer oder asiatischer Herkunft (*Vitis labrusca*, *Vitis amurensis*, *Vitis rotundifolia*, etc.) mit hohen Resistenzeigenschaften. Sie sind das Ergebnis eines mehrere Jahrzehnte dauernden Züchtungsprozesses, in dessen Verlauf mehrfache Rückkreuzungen mit Kultursorten erfolgten. PIWIS vereinen die hervorragenden Trauben- und Weineigenschaften unserer herkömmlichen Ertragsrebsorten mit einer hohen Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten. Somit ermöglichen sie eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln.

PIWI Weine sind attraktive und nachhaltig produzierte Weine aus Rebsorten mit Resistenzeigenschaften. Heute steht PIWI für neu, innovativ, robust und ansprechend - PIWI ist als Marke etabliert.

Qualitativer Weingenuss wird auf eine neue Art revolutioniert. Verbraucher bekommen so die Möglichkeit, neue unentdeckte Pfade zu erkunden.

## Eine Win-Win-Situation für Winzer und Geniesser!





## PIWI Schweiz

Mit der Gründung des Länderverbandes Schweiz wollen wir rasche Wege zur Förderung des Anbaus von PIWI-Reben beschreiten. Dazu setzen wir unsere Ressourcen für den Erfahrungsaustausch, die Forschung, Beratung, den politischen Willen sowie der Öffnung der kantonal geregelten Sortenlisten ein. Die Vinifikation braucht besonderes Fingerspitzengefühl für neue Sorten. Positive Beispiele überzeugen den Markt und wollen die Vergleiche zu den traditionellen Weinen nicht scheuen.

Dazu organisieren wir:

- Degustationsmöglichkeiten mit Weinständen an Messen und gezielten Anlässen
- Wine+Dines, Spitzenweine begleiten Spitzenküche... kulinarisches Erlebnis
- Weinpreise, internationale Auslobungen
- Praktikertage, Sortenvergleiche zu ausgesuchten Themen und Weinen
- Weinreisen, Weiterbildung und Besuch bei Forschern, Züchtern und Praktikern
- Mitgliederversammlungen mit Themen vor Ort
- Ansprechpartner für Forschung und Politik, für Schulung und Beratungen, für Produzenten, Wiederverkäufer und Geniesser
- PIWI WeinZeit, informative Zeitschrift rund um die PIWI Weine
- Wunschliste, Anbieter von Reben und Weinen

### Piwi CH:

Interessengemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWI),  
8524 Uesslingen-Buch (TG)

#### Geschäftsstelle:

Rietstrasse 6A, 7320 Sargans

#### Kontakt:

Remo Rätz (Sekretariat) [info@piwi-ch.ch](mailto:info@piwi-ch.ch)



Jetzt Mitglied werden und QR-Code scannen!

<https://piwi-international.org/piwi-regional/schweiz/>