



5.Ausgabe Auflage: 2000 Stück. April 2024

Aufbruch zu neuen Weinzeiten!

# WEIN

# ZEIT



Foto: Thomas Zimmermann



## Impressum

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

info@piwi-ch.ch

### **Autoren**

Roland Lenz, Thomas Zimmermann, Reto  
Flückiger, Andrin Schifferli, Remo Rätz, Bruno  
Bosshart, Daniel Schwarz

### **Grafikdesign & Layout**

Bosshart + Grimm, 8892 Berschis

**Auflage** 2000 Exemplare

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

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

## Inhalt

Betriebsportrait Chalmberger Weinbau	4
Reisebericht PIWI-CH Weinreise	6
Firmenporträt Andermatt Biocontrol Suisse AG	6
Pflanzengesundheit bei PIWI-Reben	8
Krankheitssituation auf PIWI's in der Schweiz	9
Pflegeplan für PIWI-Sorten	10
Sortenportrait Seyval blanc	12
Gastroportrait Gust	14
PIWI-Weinprämierungen 2023	16
Stand an der Agrovina	19
Agenda	20

## Liebe Leserinnen und Leser Liebe PIWI - Interessierte

Albert Einstein meinte: **"Die reinste Form des Wahnsinns ist es, alles beim Alten zu lassen und zu hoffen, dass sich etwas ändert."**

Die Frage, ob man Herausforderungen aussitzen und auf die Zufallslösung hoffen soll, hat sich wohl schon jeder gestellt. Und ich gebe zu, manchmal löst sich ein Knoten wirklich von selbst...

Die Lebenserfahrung zeigt allerdings, dass eine aktive und mutige Lösungssuche die Zukunftsperspektive meist positiver beeinflusst.

Aktuell hat die Weinbranche viele Herausforderungen: Klimaerhitzung, weltweite Weinüberproduktion, verändertes Konsumverhalten, Mitarbeitermanagement, politische Rahmenbedingungen... nur um einige zu nennen.

Vieles können wir als einzelner Betrieb nicht direkt beeinflussen. Einiges aber schon. Seinen Betrieb beispielsweise zu einem «Ressourcen schonenden Weinbaubetrieb» weiter zu entwickeln, sollte wohl das Ziel jedes Betriebsleiters sein. Denn damit können wir als Branche einen wichtigen Beitrag zur klimatischen Entlastung unseres gestressten Planeten leisten und zugleich nimmt die eigene betriebliche Wirtschaftlichkeit zu! Eine zentrale Rolle bei dieser Weiterentwicklung spielen die PIWIs. Nur mit ihnen ist zukünftig ein ressourcenarmer Weinbau möglich. Nur mit ihnen können wir die Fruchtbarkeit unserer Böden langfristig verbessern, Hilfsstoffe und Arbeit einsparen, sowie das Produktionsrisiko massiv senken. Zudem ergeben sich mit den neuen Zukunftssorten automatisch andere Weincharaktere und Weinstilistiken, mit denen wir neue Kundensegmente erobern können. Apropos neue Kundensegmente: aus vielen PIWIs lassen sich zudem spannende alkoholarme Weine erzeugen, was der Zukunftsmarkt klar verlangen wird.

Spannend bei der Umstellung auf PIWIs ist natürlich die Auswahl der Traubensorten. Um umstellungswilligen Winzern bei der grossen Auswahl helfen zu können, stellt der Verein PIWI CH seine Erfahrungswerte samt Beratungen zur Verfügung. Auch die vom Verein organisierten Weiterbildungsanlässe wie der Praktikertag, Fachreisen mit Erfahrungsaustausch,



oder spezifische Verkostungen tragen zur Entscheidungsbildung bei. Allen Kolleginnen und Kollegen die solche Aktivitäten unterstützen und somit mithelfen den Anbau der Zukunftssorten voran zu treiben, möchte ich an dieser Stelle von Herzen danken!

Was mir aktuell zu denken gibt, ist das zögerliche oder verhindernde Handeln unsere Entscheidungsträger, wenn es um konkrete PIWI Förderung geht: Sei dies in der Ausbildung, und das leider auf jeder Stufe, in der Züchtung, oder bei den politischen Rahmenbedingungen. So ist das BLW momentan nicht im Stande, für 2024 eine top aktuelle PIWI Förderliste für umstellungswillige Winzer herauszugeben. Wirklich schade!

Um so wichtiger ist es, dass unser Verein PIWI CH an vorderster Front mithilft, mutige Winzer beim PIWI Anbau aktiv zu unterstützen. Unser Jahresprogramm zeigt auf, dass wir alle gefordert werden: Mit dem grossen gemeinschaftlichen Verkostungsstand an der AGROVINA im Januar, mit dem W&D am 2.2.24 in Zürich, mit der Mitgliederversammlung am 23.2.24 auf dem Weingut Stamm, mit dem Fachaustausch-Rebrundgang im August und dem Praktikertag im Dezember. Zudem möchten wir bei den Winetastings von Swiss Wine in Winterthur und in Zürich dabei sein.

Und dann ist da noch die 5. Ausgabe der PIWI WEINZEIT: Wie immer vielseitig, informativ und motivierend! Überzeugen Sie sich selbst, ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen!

Roland Lenz / Präsident Verein PIWI CH

## Chalmberger Weinbau

### ...ein PIWI-Betrieb der ersten Stunde!

Im Januar 2024 hat Thomas Zimmermann den Chalmberger Weinbau von seinen Eltern übernommen, die den Betrieb über 30 Jahre lang geführt haben. Schon im Jahr 1988 wurden auf dem Chalmberger Weinbaubetrieb resistente Rebsorten angepflanzt. Ursprünglich auf der Suche nach winterfrostsresistenteren Sorten wurde Konrad Zimmermann damals mit den Sorten Leon Millot, Marechal Foch, Baco Noir und Triumph v. Elsass fündig.

Sehr schnell erkannte er auch deren Vorteile im Pflanzenschutz. Dank diesen Erkenntnissen werden seither bewusst resistente Sorten gewählt und sind mittlerweile ein fester Bestandteil des Betriebs.

Durch die Mitgliedschaft bei Vinatura ergab sich damals ein sehr guter Kontakt zur Forschungsanstalt Wädenswil (Dr. Basler, Dr. Boller, Ulrich Remund).

Das führte dazu, dass Konrad Zimmermann im Jahre 1999 als Gründungsmitglied für PIWI International ab der ersten Stunde dabei war.

Dies war der Startschuss des Chalmberger Weinbau den Fokus bei der Sortenwahl auf PIWI- Sorten zu setzen.



### Früher vs. heute:

Bis in die 1970-er Jahre war es üblich mit viel Aufwand in den Rebbergen sämtliche Unkräuter und Gräser zu entfernen.

Heute werden begrünte Rebberge mit viel Biodiversität als selbstverständlich angesehen. Konrad Zimmermann entschied sich als einer der Ersten für eine Dauerbegrünung auf dem Betrieb, durch welche sich mit viel Zeit eine hohe Artenvielfalt entwickelt hat.

### Wir schaffen Lebensräume!

Seit dem Jahr 2023 werden im Zusammenhang mit dem Vernetzungsprojekt «Labiola» vermehrt Biodiversitätsförderungsmaßnahmen umgesetzt.

Zur Schaffung von neuen Lebensräumen für viele Kleintiere, wie z.B. Eidechsen, Wildbienen und Käfer wurden knapp 90 Meter Trockensteinmauern, sowie Steinlinsen an neun verschiedenen Orten auf dem Betrieb saniert oder neu angelegt. So wurden im Jahr 2023 allein für die Steinlinsen über 50m<sup>3</sup> Steine bewegt und an ihren Standort transportiert.

Tiere wie kleine Wiesel erfreuen sich eher an einem der fünf neuen grossen Asthaufen, um sich darin zu verkriechen und sich über den Winter einzunisten.

Durch die jahrelange bewusste Entwässerung der Rebhänge an der Südseite in Oberflachs wurden die Wasserquellen für Wildtiere immer knapper. An zwei dafür technisch wie auch biologisch gut geeigneten Standorten wurden deshalb im Sommer 2023 zwei neue Weiher angelegt. Trotz des extrem trockenen Sommers füllten sie sich bereits.





## Was das Herz erwärmt.

### Weine:

Der Chalmberger Weinbaubetrieb bietet eine breite Palette von qualitativ hochwertigen Weinen an. Diese reichen von traditionellen, wie Riesling Silvaner oder Pinot Noir, über Aromasorten, wie Pinot Gris, Gewürztraminer oder Kerner, bis hin zu mehreren resistenten Sorten, wie Solaris, Sauvignac und Rondo. Zu den ältesten PIWI-Sorten gehören Maréchal Foch, Léon Millot, Baco Noir und Triumph v. Elsass.

Sehr zu begeistern vermag der Rondo Barrique (PIWI) durch seine Leichte, seine fruchtige Beerennote und den fein eingebundenen Holzaromen.

### Eventlokal Chalmstübli:

Im stilvollen Eventlokal Chalmstübli werden zu Köstlichkeiten aus der eigenen Küche und speziellen Desserts die Weine serviert. Das Chalmstübli kann für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Generalversammlungen und vieles mehr gebucht werden. (Max: 42 Pers.)

### Weinbus:

Auf den fachmännisch geführten Touren mit dem Weinbus wird alles über das Wirken im Rebberg, die Biodiversität und die Kultur der Region vermittelt. Dabei wird der Gast mit herrlichen Weinen und Köstlichkeiten verwöhnt. Die Weinbustouren können von Mai bis September gebucht werden (6-8 Personen).

Besuchen Sie uns !!

### Events und Öffnungszeiten 2024

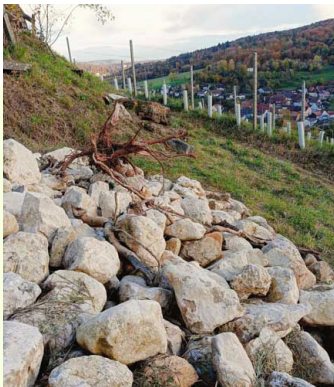
Das Verkaufslokal mit Degustation ist jeweils samstags von 9.00 – 11.30 Uhr geöffnet.

### Events auf dem Betrieb:

- 1. Mai Tag der offenen Weinkeller: 1./4. und 5. Mai 2024
- Sommerweinfestival: 14.-15.06.24
- Wein und Käse: 21.-22.09.24
- Weihnachtszauber mit Chlaus-Bar: 22.-24.11.24

### Anzutreffen ist der Chalmberger Weinbau an folgenden Veranstaltungen:

Räbhüslifest Schinznach (09.-10.08.24),





## Reisebericht PIWI-CH Weinreise vom 20. / 21. August 2023

Die diesjährige Weinreise führte uns in die Westschweiz. Bei hochsommerlichen Temperaturen trafen wir uns am Sonntagnachmittag in Bevaix NE bei der Rebschule von Philippe Borioli. Unterstützt durch Silvia Blattner führten uns die beiden in die Welt der Rebenzüchtung ein. Nach dem Besuch einiger Zuchtanlagen und vielen neuen Eindrücke aus der Welt der Rebenzüchtung, gab es einige PIWI-Weine zu degustieren. Silvia Blattner erklärte uns die komplexe Arbeit der Rebenzüchtung und Philippe Borioli führte uns die knochenharte Arbeit der Rebenzüchtung vor Augen. Fast unvorstellbar und sehr eindrücklich, was es an Forschung, Innovation und Wille braucht, um als Forscher und Züchter Reben für die Zukunft fit zu machen. Sehr beeindruckt von der Arbeit und der Forschung im Bereich PIWI-Reben, verliessen wir die Rebschule von Philippe. Ein grosses Dankeschön geht an Philippe und Silvia für diesen spannenden Nachmittag. Nach den Eindrücken in Bevaix fanden wir uns ungefähr eine Autostunde später im Hotel Préalpina in Chexbres im Weinbaugebiet «Lavaux» mit Unesco Kulturerbe Status wieder.

Mit atemberaubendem Ausblick auf den Genfersee genossen wir ein Nachtessen und die Verkostung von den mitgebrachten Weinen.

Am Montagmorgen wurden wir in den engen Gassen des Dorfes Epesses von Blaise Duboux empfangen. Blaise Duboux führte uns in die Arbeit der Terrassen im Lavaux ein und zeigte uns zwei unterschiedliche Parzellen, die mit Divico bestockt wurden. Nach den steilen Terrassen und sehr heissen Temperaturen mitten in den Weinbergen von Epesses wurden wir im Restaurant «Auberge du Vigneron» mit Begleitung von den Weinen von Blaise Duboux kulinarisch verwöhnt.

Als letzte Station besuchten wir am Montagnachmittag die Forschungsanstalt Agroscope in Pully. Jean-Laurent Spring und sein Team empfingen uns sehr herzlich und führten uns in ihre Forschungsarbeiten ein. Es gab viele Züchtungen zu sehen, die Hoffnung für die Zukunft machen, aber auch viele, die uns vor Augen führten, wie komplex und arbeitsaufwendig mit teilweise erfolglosen und wenig versprechenden Resultaten die Arbeit ist. Unter anderem wurden uns auch die neusten Züchtungen des «INRAC» Züchtungsprogrammes gezeigt, welches in der internationalen Zusammenarbeit mit den Franzosen gemacht wird. Etwas später erhielten wir noch die Möglichkeit einige Mikrovinifikationen aus diesem Zuchtprogramm zu degustieren. Dort zeigten sich bei den weissen Neuzüchtungen Pinot Iskra, Floreal, Kersus, 756 P und 833 P als vielversprechend hervor und bei den Roten nebst Divico-Varianten, Voltumis und 757 P von verschiedenen Lagen.

Mit vielen Impressionen und neuem Wissen kehrten wir nach diesen zwei Tagen wieder in die Deutschschweiz zurück.

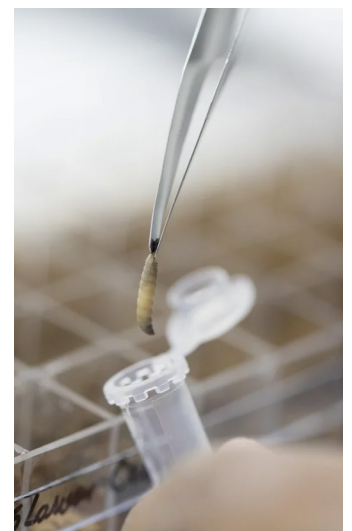
*Sekretariat Remo Rätz*

## Firmenporträt

### Andermatt Biocontrol Suisse AG

Andermatt Biocontrol Suisse und die Andermatt Group feierten 2023 ihr 35-jähriges Bestehen. 1988 wurde die damalige Andermatt Biocontrol von Isabel und Martin Andermatt hier in der Schweiz gegründet, um innovative Lösungen für Landwirt:innen und umweltbewusste Hobbygärtner:innen zu entwickeln. Anlass für die Gründung der Firma war die Eigenentwicklung des Produktes Madex® zur Bekämpfung der Obstmade. Aus Andermatt Biocontrol ist die Andermatt Group entstanden, mit einer weltweiten Aktivität und verschiedenen Tochterfirmen auf der ganzen Welt. Die Andermatt Biocontrol Suisse stellt für den Weltmarkt über ein Dutzend biologische Insektizide her. Für die professionelle Produktion von Nahrungsmitteln und Zierpflanzen, im Wein- und Gartenbau wird in der Schweiz ein fast vollständiges Sortiment an wirksamen biologischen Lösungen für die Pflanzengesundheit angeboten. Das Beratungsteam unterstützt die Kundschaft vor Ort und empfiehlt die Anwendung der Produkte in einer auf Expertenwissen und Erfahrung aufgebauten Strategie. «Gesunde Nahrungsmittel aus einer gesunden Umwelt, für alle», dafür setzt sich die Andermatt Biocontrol ein.

Andermatt Biocontrol Suisse AG erreicht man über [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch).



## Pflanzengesundheit bei PIWI-Reben

Feuchtwarme Weinjahre mit nassen Phasen sind nicht nur bei den Europäer Sorten bezüglich Pflanzengesundheit eine Herausforderung, auch PIWI-Sorten zeigen Krankheitssymptome von Echtem (Oidium) und Falschem Mehltau. Daneben tritt Black Rot, gerade in niederschlagsreichen Vegetationsperioden und Regionen (Tessin) vermehrt an PIWI's auf. Aber auch die Schwarzfleckenkrankheit ist immer wieder auf PIWI-Stöcken anzutreffen.

Widerstandsfähige Traubensorten müssen daher mit einem Minimum an Biologischen Pflanzenschutzmitteln gegen Pilzkrankheiten geschützt werden, vor allem auch um die Resistenzen der Pflanzen zu erhalten. Andermatt Biocontrol Suisse erklärt warum das wichtig ist und welche biologischen Pflanzenschutzstrategien zielführend sind.

### Warum ist Pflanzenschutz bei PIWI-Sorten wichtig

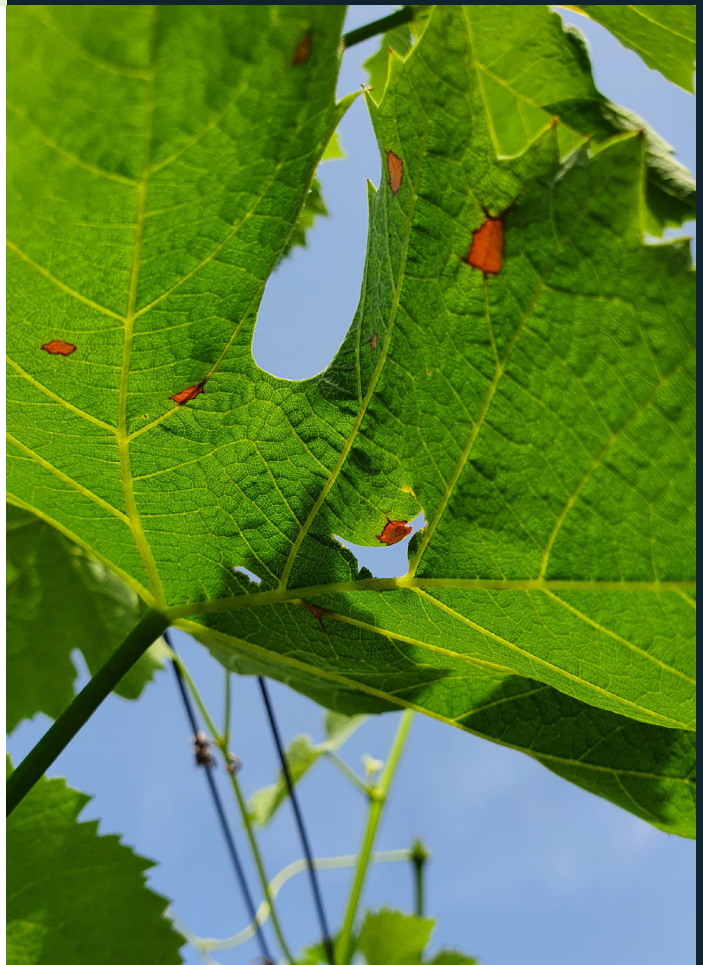
Kaum eine Züchtung ist gegenüber Falschem und Echtem Mehltau und anderen Pilzkrankheiten vollständig resistent. Insbesondere ältere Züchtungen (25 bis 30 Jahre) tragen wenig verschiedene Resistenzmechanismen in sich, so dass der Pathogen (Pilz) diese Mechanismen mehr oder weniger schnell durchbrechen kann. Neuere Züchtungen können sich bedeutend besser gegen Echten und Falschen Mehltau wehren.

Hinzu kommt, dass PIWI-Sorten nicht gegen allen Pilzkrankheiten Resistenzen aufweisen. So kommt es, dass bei günstigen Bedingungen und/oder fehlendem Pflanzenschutz Schwarzflecken oder Black Rot vermehrt auftreten können.

Mit gezieltem Pflanzenschutz soll verhindert werden, dass Pathogene Resistenzmechanismen durchbrechen können und somit möglichst lange die Abwehrmechanismen erhalten werden. Gleichzeitig will man verhindern, dass Krankheiten, gegenüber welchen die PIWI-Sorte keine Abwehrmechanismen besitzt, die Pflanzen befallen.

## Black rot (Schwarzfäule)

Bilder: Biocontrol Andermat



Black rot (Schwarzfäule)





## Krankheitssituation auf PIWI's in der Schweiz

### Echter Mehltau

In den letzten Jahren ist der Echte Mehltau (Oidium) vermehrt an PIWI's in der Schweiz aufgetreten. Die feuchtwarme Witterung begünstigt seine Entwicklung. Allerdings sind sehr grosse Lagenunterschiede festzustellen. Oidium tritt vermehrt in Parzellen auf, welche jahrelang nicht behandelt wurden oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit (z.B. Seelagen) liegen. Oft wird der Pilz aber auch zu spät oder gar nicht bemerkt. Vermehrte Spätinfektionen erhöhen zudem den Ausgangsdruck im Folgejahr.



### Falscher Mehltau

Extrem regnerische Jahre wie z.B. 2021 führten vermehrt zu Resistenzdurchbrüchen. Die Blattsymptome wurden oftmals erst ernst genommen, wenn auf den Trauben Schäden sichtbar wurden. Die Hagelereignisse in einigen Gebieten beschleunigten zusätzlich zudem durch Pflanzenschwächung die Entwicklung des Falschen Mehltaus. Während Parzellen in grossen Gebieten mit klassischen Sorten grösserem Druck ausgesetzt sind, haben PIWI's in windabgewandten Lagen und isolierten Parzellen weniger Probleme.

### Schwarzflecken

Weil PIWI-Reben in der Regel über die Blüte das erste Mal behandelt werden, kann sich die Schwarzfleckenkrankheit im Frühjahr bis Vorblüte unter günstigen Bedingungen und je nach Sorte stark ausbreiten. Sensible Sorten sollten daher beim Austrieb mit einer Spritzung behandelt werden.



### Black rot (Schwarzfäule)

Die Rebe ist ca. 4 Wochen nach der Blüte am anfälligsten gegenüber der Schwarzfäule. Lange, nasse Phasen bei gleichzeitig warmen Temperaturen sind ideale Entwicklungsbedingungen. Solche Voraussetzungen finden wir häufig im Tessin. In Jahren mit langen nassen Phasen wie 2021 & 2023 waren schweizweit gute Entwicklungsbedingungen für den Pilz gegeben. Die Anfälligkeit der Rebe ist stark sortenabhängig.

# Pflegeplan für PIWI-Sorten

## Grundstrategie

Grundsätzlich sind bei PIWI-Sorten 1-2 Behandlungen über die Blüte gegen den Falschen und Echten Mehltau, sowie 2-3 Applikationen zusätzlich gegen den Echten Mehltau bei anfälligen Sorten nach der Blüte ausreichend. Sehr wichtig ist, dass die erste Behandlung rechtzeitig vor Beginn der Blüte, spätestens bei Blütebeginn, appliziert wird. Als Schutz ist die Kombination Myco-Sin (Tonerde) / Netzschwefel Stulln über die Blüte ausreichend. Der Zusatz von FytoSave (Cos-Oga Komplex) zur Resistenzinduktion schaltet die Abwehrmechanismen der Rebe aktiv ein und sichert die Behandlungen zusätzlich ab.

In der Nachblüte bietet Vitisan (Kaliumbikarbonat) appliziert mit einem Netz- oder Haftmittel wie CropCover CC 1000 einen ausreichenden Schutz gegen den Echten Mehltau. Bei sehr starkem Druck ist der Zusatz von bis 3 kg/ha (0.1-0.2%) Netzschwefel Stulln sinnvoll.

PIWI's reagieren zudem sehr gut auf stressreduzierende Komponenten wie Algenextrakte (AlgoVital Plus) oder Pflanzenjauchen. AlgoVital Plus kann ausserdem die Wirkung von anderen Komponenten wie Myco-Sin verstärken. Das neue Haftmittel CropCover CC-1000 auf Basis von pflanzlicher Stärke vermindert zudem den Abwasch von den Biologischen Fungiziden. Es ist mit sämtlichen Mitteln problemlos mischbar.

## Spezialfall schwefelintolerante Sorten

Sorten, welche zu Schwefelintoleranz tendieren, sollten vorzugsweise mit Vitisan an Stelle von Netzschwefel Stulln behandelt werden. Weil Vitisan mit Myco-Sin nicht mischbar ist, muss zum Schutz gegen den Falschen Mehltau Airone (Kupfer) anstatt Myco-Sin eingesetzt werden. 0.06% oder eine Reinkupfermenge von 150 bis 200g/ha reicht normalerweise aus.

## Sorten mit Resistenzdurchbruch oder starkem Vorjahresbefall von Echtem Mehltau

Bei «alten» PIWI's wie zum Beispiel Regent oder Johanner ist es in diversen Lagen zu Resistenzdurchbrüchen gekommen. Solche Sorten sollten ab Sichtbarwerden der Gescheine (Stadium G, BBCH 55) im Intervall von 14 Tagen mit Myco-Sin und Netzschwefel Stulln oder grundsätzlich regelmässiger als andere Sorten gespritzt werden. Bei starkem Vorjahresbefall mit Echtem Mehltau ist es wichtig, dass ab Blüte regelmässig (alle 10-14 Tage) Vitisan gespritzt wird.

## Behandlung der Schwarzfleckenkrankheit

Weil PIWI-Reben wenig bis gar nicht gespritzt werden, kommt es vermehrt zum Auftreten der Schwarzfleckenkrankheit. Zusätzlich zur Grundstrategie sollte bei Austrieb eine Behandlung mit 2% Netzschwefel Stulln gemacht werden. Die Applikation ist beim Anschwellen der Knospen, idealerweise vor dem Regen mit einer grossen Brühmenge durchzuführen. Die Behandlung kann bei Regenwetter nach 7-10 Tagen mit 1% Netzschwefel Stulln wiederholt werden.

## Auf den Zeitpunkt kommt es an

Durch die Resistenz der PIWI-Sorten sind Symptome durch Pilzbefall schwieriger zu erkennen. Blattbefall vom Falschen Mehltau zeigt sich oft als nekrotische Flecken oder kleine schwarzen Punkte (Abwehrreaktion) ohne typischen Ölfleck. Ein Befall wird manchmal erst ernst genommen, wenn es Traubenschäden gibt. Daher ist der richtige Zeitpunkt für die erste Behandlung im Vorblütstadium wichtig.











Bei der Pflege der Reben sollte nicht vergessen gehen, dass man Piwireben gezüchtet hat, um auf Pflanzenschutz zu verzichten oder eben, um so wenig wie nötig spritzen zu müssen. Deshalb immer die Augen offen halten und die Pflanzen gut beobachten, damit man rechtzeitig reagieren kann, wenn sich Krankheiten anbahnen.

Für Fragen und Auskünfte darf man sich jederzeit an die Berater von Andermatt Biocontrol Suisse AG wenden.

*Reto Flückiger*  
[reto.flueckiger@biocontrol.ch](mailto:reto.flueckiger@biocontrol.ch)  
0786796896  
Fachbereichsleiter und Berater Weinbau  
Andermatt Biocontrol Suisse AG

*Andrin Schifferli*  
[andrin.schifferli@biocontrol.ch](mailto:andrin.schifferli@biocontrol.ch)  
0786796896  
Fachberater Weinbau  
Andermatt Biocontrol Suisse AG

## Pflegeplan Piwi

Krankheiten	C-D (9-10) Austrieb	E (12) Blätter entfaltet	F (53) Gescheine sichtbar	G (55) Gescheine wachsen	H (57) Einzelblüten trennen sich	I (65) Blüte	J (71) Beginn Fruchtentwicklung	K (75) Trauben 50% Grösse	L (77) Traubenschluss	M (81) Farbumschlag
										
	Wasservolumen in Liter (Turbo)									
Falscher Mehltau			3 kg (0,5%) Myco-Sin	4 kg (0,5%) Myco-Sin	5 kg (0,5%) Myco-Sin <sup>1</sup>	6 kg (0,5%) Myco-Sin <sup>1</sup>				
			0,75 l (0,1%) FytoSave	1 l (0,1%) FytoSave	1,25 l (0,125%) FytoSave	1,5 l (0,125%) FytoSave				
Echter Mehltau			1,8 kg (0,3%) Netzschwefel Stulln	2,4 kg (0,3%) Netzschwefel Stulln	3 kg (0,3%) Netzschwefel Stulln <sup>1</sup>	3,6 kg (0,3%) Netzschwefel Stulln <sup>1</sup>		5 kg (0,31%) Vitisan	5 kg (0,31%) Vitisan	5 kg (0,31%) Vitisan
			1,5 l (1%) CropCover	2 l (1%) CropCover	2,5 l (1%) CropCover	3 l (1%) CropCover		3 l (1%) CropCover	3 l (1%) CropCover	3 l (1%) CropCover
Magnesiummangel, Vorbeugung Stiellähme			3 l (0,2%) AminoMg					3 l (0,2%) AminoMg		3 l (0,2%) AminoMg
Pflanzenstärkung										
Pflanzenstärkung						2 l (0,3%) AlgoVital Plus		2 l (0,3%) AlgoVital Plus		

Bei Sorten mit Resistenzdurchbruch (z. B. Regent) oder bei starkem Echten Mehltau Vorjahresbefall!

<sup>1</sup> Schwefelintolerante Sorten wie Léon Millot und Maréchal Forch, zur Blüte anstatt mit Myco-Sin und Netzschwefel Stulln mit Airone (0,8 kg/ha, 0,06%) und Vitisan (5 kg/ha, 0,31%) spritzen.

## Seyval-Blanc

Bereits 1919 wurde die pilztolerante Weissweinsorte aus dem Hause Seyve-Villard mit der Zuchtnummer S.V.5-276 gekreuzt. Die Elternpflanzen Seibel S.5656 x Rayon d'Or sind aus komplexen Kreuzungen der 6. bzw. 5. Generation entstanden. Seyval-Blanc vereint eine hohe Pilztoleranz, Ertragskraft, Winterhärte mit einer zarten und eigenständigen Wein-Aromatik.

Diese Eigenschaften verhalfen der Sorte zu einer ansehnlichen Verbreitung, vor allem in den kühleren Anbaugebieten weltweit. Ihr Aufschwung geht auch auf die Mangelsituation nach den Weltkriegen zurück: Nahrungsmittelknappheit oder Zugriff auf Pflanzenschutzmittel, wie den Rohstoff Kupfer und auch Arbeitskräftemangel. Danach überdauerte sie die bürokratischen Diffamierungen vor allem der fünfziger und sechziger Jahre. Sie gedieh in den weinbaulichen Randregionen, die weniger auf die erzwungenen Sortenlisten der restriktiven Appellationen achten mussten, wie in der USA, Kanada, Brasilien oder England, speziell Coole Climate Gebiete.

Ein erneuter Aufschwung ist dem biologischen Weinbau zu verdanken, der den Einsatz von chemisch-synthetischen Hilfsstoffen in Frage stellte. Dabei bleibt die doch bereits über 100jährige Sorte Seyval-Blanc ein sicherer Wert. Sie konnte fatale Mehltau-Jahre wegstecken, ohne in ihrer Resistenz durchzubrechen. Im Gegensatz zur Zeit ihrer Züchtung, sind heute die verantwortlichen Genome lokalisiert und Chromosomensätze der Vorfahren entschlüsselbar. Für den falschen Mehltau werden die eher als schwach bis mittel resistenten RPV 3-2 und RPV 3-3 genannt und für Oidium, die mittel bis gut taxierten Resistenzeigenschaften von REN 3 und REN 9. Dennoch ist sie in der Erbmasse von neueren Rebzüchtungen zu finden wie Divico, Sauvignier-Gris, Calardis und weiteren.

Trotz der angesagten genetischen Schwäche, verhält sich die Sorte bei uns ausserordentlich resistent. Seit 1988 bauen wir am Walensee Seyval-Blanc an. Wir kennen Peronospora mit 1350mm Niederschlag pro Jahr und eher frühem Austrieb gut. Mit 2-3 Pero-Behandlungen lässt sich Seyval schützen. Hingegen hat sich die Lage neuerdings für Oidium in den heissen Jahren geändert, so dass die 2-3 Behandlungen bei der Lage am See mit hoher Luftfeuchtigkeit nicht mehr ausreichen.

Die Sorte erreicht kurz vor Pinot-Noir ihre für uns optimale Reife von 85-90 Oe. Dabei kann sie an heissen Tagen rasch zulegen, so dass sie im Auge behalten werden muss, um die zarte Frische zu erhalten. Der Ernte-Zeitpunkt ist mit der recht stabilen Säurestruktur und dem Gesundheitszustand der Trauben eher elastisch. Fäulnis kann in ausgeprägten Jahren ein Thema sein, Stiellähme weniger. Heisse und trockene Jahre ergeben Kleinbeerigkeit, Nährstoff Verschiebungen und höhere Neigung zu Bocksern. Eine Traubenregulierung ist nötig, um das Gleichgewicht der reichtragenden Sorte mit spärlicher Wuchskraft zu gewinnen.

Unser Ziel ist es, einen spannenden, leicht nervigen Wein mit vitaler Säure zu erzeugen, der gerne zum Apéro und leichten Speisen genossen wird, Speichel bildet. Von seiner verspielten Gangart wird ihm Ähnlichkeit mit einem Chasselas nachgesagt, was ich von der Säurestruktur her nicht bestätigen kann. Wir haben an der «altbekanntem» Sorte immer noch unsere Freude. Seinen geschmeidigen Namen können die Kunden gerne behalten: Seyval Blanc.

Bruno Bosshart  
Bio-Weingärten  
8892 Berschis  
[www.bosshartweine.ch](http://www.bosshartweine.ch)



## Wie schmeckt deine Neugierde?

Unter diesem Titel warb gust zur Eröffnung des neuen Wein- und Käseladens mitten in der Altstadt von Chur. gust, das sind der Getränke- und Käsesommelier Daniel Schwarz, seine Frau Ursina und die Kinder Ladina, Andri und Flurin.

Ursprünglich kommt Dani aus der Informatik und arbeitet Teilzeit immer noch in diesem Umfeld. Nach knapp 20 Jahren Informatik und zuletzt fast nur noch Bildschirmarbeit war vor gut zehn Jahren eine neue Herausforderung gefragt. Die Liebe zum Wein und die damalige Möglichkeit der berufsbegleitenden Ausbildung führten zum erfolgreichen Sommelierabschluss. 2016 wurde die Firma weinwunder gegründet, mit dem Ziel Events und Kurse rund um Wein zu organisieren und durchzuführen. Als die Anzahl der Events mit weinwunder stieg, kam Corona und damit quasi ein Stillstand bei der Durchführung von Anlässen. Dani hat die «Pause» genutzt, um eine andere Leidenschaft ausbildungsmässig weiterzutreiben. So ist Dani nun auch Käsesommelier.

Weinhandel betreiben, war eigentlich nie ein Ziel. Der Konkurrenzkampf ist gross und die Platzhirsche in Graubünden sind stark. Was in Chur aber fehlt, ist ein schöner Käseladen. So reifte die Idee, einen kombinierten Laden aufzubauen, mit einem speziellen Angebot, sowohl beim Käse als auch beim Wein. Wir haben fleissig die ausgeschriebenen Ladenlokale studiert, bis genau das richtige zu mieten war. Zentral, klein, schönes Ambiente, zahlbar und interessante Nachbarn – eine Kaffeerösterei mit einem Kaffee und ein Hofladen mit Fisch, Fleischprodukten und einer Auswahl an Spezialitäten aus der Surselva.

Nach längerer Vorbereitungszeit war am 3. Dezember 2022 Eröffnung.



# gust

Mit dem Laden haben wir auch unseren Namen geändert. Wer will schon Käse bei weinwunder kaufen ... gust steht für Geschmack (romanisch) und vereint die ganze kulinarische Welt inklusive Wein und Käse.

Unser Sortiment orientiert sich an der Nachhaltigkeit. Wobei nachhaltig aus unserer Sicht nicht zwingend Bio sein muss. Zum Thema Nachhaltigkeit gehört mehr als Pflanzenschutz, z.B. auch der Umgang mit Wasser und Energie, Biodiversität, Personal ...

Beim Wein findet ihr Klassiker wie z.B. Castello di Morcote im Tessin oder Südtiroler Weine von Lageder oder Manincor, daneben aber auch Trendiges wie PetNat, Orange-, Natur- und Amphorenweine. Natürlich sind auch viel PIWI-Weine von PIWI CH Mitgliedern und anderen mit dabei – schliesslich liegt mir auch nach meiner Vorstandsarbeit PIWI am Herzen. Auch beim Käse gibt's viel Regionales und Schweizerisches, vor allem handwerklich, von mild und jung zu speziell und gereift. Ich freue mich immer, wenn Kunden ein Dessertplättli aus, Schaf-, Geiss-, Weiss-schimmel-, Blauschimmel, Rotschmier- und gereiftem Hartkäse zusammenstellen lassen und dazu einen wundervollen Dessertwein z.B. aus Solaris geniessen wollen.

Seit Mitte August dürfen wir auch Apéro vor Ort servieren, bei schönem Wetter draussen neben dem Pfisterbrunnen. Kunden sind das Angebot von einem Glas Sauvignac mit einem Käsplättli gerade erst am Entdecken.

Wir organisieren auch weiterhin Events, Degustationen und Kurse.

Trotzdem brauchen wir Geduld und offene Augen und Ohren, so dass wir uns stetig verbessern können. Wir freuen uns auch über Fachaustausch z.B. bei eurem Besuch in Chur, bei gust an der Herrengasse 7.

Infos findet ihr auch auf unserer Homepage [www.gustchur.ch](http://www.gustchur.ch) oder bei [schwarz@gustchur.ch](mailto:schwarz@gustchur.ch).

# PIWI-Weinprämierungen 2023

## Weinprämierung: Thurgauer Staatswein 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Weingut Engel	Markus Frei	2021	Divico	Thurgauer Staatswein

## Weinprämierung: Falstaff Schweiz, PIWI-Trophy 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Weingut am Steinig Tisch	Roman Rutishauser	2022	Violine (Johanniter)	90/100
Weingut am Steinig Tisch	Roman Rutishauser	2021	Burg Rheineck (Léon Millot)	91/100
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Handwerk Rot	91/100
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Generation D	90/100
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Handwerk Weiss	90/100

## Weinprämierung: Expovina Wine Trophy 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Weingut Lienhard & Vögeli	Hansruedi Lienhard	2022	Muscaris	Silber
Weinbau Hartmann AG	Bruno Hartmann	2020	Cabernet Jura	Silber

## Weinprämierung: PIWI Wine Award International 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Weingut Lienhard & Vögeli	Hansruedi Lienhard		Der weisse Brut	Gold

## Weinprämierung: PIWI International Wine Challenge 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Bio-Weinbau Knechtle Glogger	Fabia Knechtle Glogger	2021	Maréchal Foch Barrique	Gold



## Weinprämierung: Best of Freiburger PIWI 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Handwerk Weiss	Bester Wein südliches Europa

## Weinprämierung: Grand Prix du Vins Suisse 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Handwerk Weiss	Silber
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Muscaris Schaumwein	Silber
Bioweingut Lenz	Roland und Karin Lenz	2022	Dolce Vita weiss	Silber

## Weinprämierung: Organic Wine Award International 2023

Weingut	Ansprechpartner	Jahrgang	Sorte/Bez.	Ergebnis
Vin du Jura	Martin Buser	2022	Montsevelier Cuvée Muscat orange	Gold
Vin du Jura	Martin Buser	2022	Montsevelier Sauvignier gris orange	Gold
Vin du Jura	Martin Buser	2015	Cuvée de Saint-Martin	Gold
Vin du Jura	Martin Buser	2016	Cabernet forte Montsevelier, méthode Porto	Gold
Vin du Jura	Martin Buser	2017	Cabernet forte Montsevelier, méthode Porto	Gold



# Andermatt Biocontrol Suisse

- Pflanzenschutz
- Verwirrungstechnik
- Hummeln und Nützlinge
- Mäusebekämpfung
- Organische Dünger

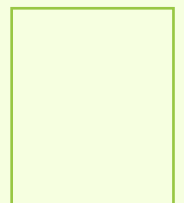


Tel. 062 917 50 05  
[sales@biocontrol.ch](mailto:sales@biocontrol.ch)  
[www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

## PIWI-Stand an der AGROVINA

Vom 23.1.24- 25.1.24 zeigte sich PIWI Schweiz am gemeinsamen Stand mit der Rebschule Borioli und Rebschule Auer in Martigny einem interessierten Fachpublikum. Dort konnten eine breite Palette von reinsortigen Weinen, auch Neuzüchtungen entdeckt werden. Dies wurde rege genutzt. Den gut besuchte Anlass werten wir als Erfolg und das Interesse an PIWI-Weinen konnte geweckt oder vertieft werden.

Das Foto zeigt, die fleissigen Hände, die den Stand am Vorabend einrichten.



PIWI-CH Geschäftsstelle  
Remo Rätz  
Rietstrasse 6A  
CH-7320 Sargans

## Agenda:

**Do-So 06. – 16. Juni 2024**

Food Zürich

**Do-Sa 08. – 10. August 2024**

PIWI International Mitgliederversammlung,  
Schloss Rattey

**Di, 20. August 2024**

Rebrundgang in Quinten

**Mo, 26. August 2024**

Swiss Wine Tasting

**Sa/So 07./08. September 2024**

1001 Gemüse, Markt der Vielfalt, Rheinau

**Di, 03. Dezember 2024**

Praktikertag

**Fr, 07. März 2025**

Zukunftsreben und Zukunftweine,  
BBZN Hohenrain



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](http://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 100.- CHF
- Passiv Mitglied 50.- CHF
- Interessent
- Institut / Händler 100.- CHF
- Rebschulist / Rebzüchter 200.- CHF
- Gönner ab 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: \_\_\_\_\_