



Beim Pioneers of Wine-Wettbewerb 2024 waren Sauvignier gris (li.) und Cabernet blanc (re.) neben Regent die meistangestellten Rebsorten.

Fotos: Gerd Götz, Martin Ladach

Nachhaltigkeit, die schmeckt

Piwis überzeugen beim DLG-Wettbewerb Pioneers of Wine

Der Markt für pilzwiderstandsfähige und stresstolerante Rebsorten (Piwis) wächst. Aktuelle Ergebnisse der DLG-Bundesweinprämierung bestätigen, dass Piwi-Weine nicht nur ökologisch, sondern auch sensorisch überzeugen können, wie Anika Schramm von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hier aufzeigt.

Der Weinbau in Deutschland braucht neue, pilzwiderstandsfähige und stresstolerante Rebsorten. Denn eine Anpassung der etablierten Rebsorten an die neuen klimatischen Bedingungen wird absehbar an Grenzen stoßen. Als große Herausforderungen geben der Klimawandel und ein möglichst geringer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln die nachhaltigen Zuchtziele vor. Piwis sind in diesem Zusammenhang ein wichtiger Schlüssel für den Erhalt der Weinbaukulturlandschaft und für die erfolgreiche Fortentwicklung des Weinbaus in Deutschland.

Sonderwettbewerb fördert nachhaltige Züchtung

Es gibt mittlerweile eine Vielzahl neuer Piwi-Sorten, die sehr unterschiedliche Weine mit eigenem Charakter und Aro-

maprofilen hervorbringen. Das zeigt der neue Wettbewerb Pioneers of Wine der DLG. Dieser hat zum Ziel, die nachhaltigen Züchtungsentwicklungen des Weinbaus zu fördern und mit der gleichnamigen Auszeichnung zu unterstreichen, dass Piwis auch geschmacklich und qualitativ überzeugen können. Die ausgezeichneten Winzer bekommen damit gleichzeitig ein wertvolles Instrument für die Marktkommunikation, das sie bei der Vermarktung der unbekannteren Rebsortennamen unterstützt.

Der eigenständige Wettbewerb ist offen für Piwi-Weine, -Perlweine und -Schaumweine. Alle Piwis müssen dabei zu mindestens 85 % (ohne Berücksichtigung der Süßreserve) aus neuen, robusten Rebsorten mit hoher Widerstandskraft gegen Krankheiten, Schädlinge und/oder klimatische Stressfaktoren bestehen und über eine saattgutrechtliche Zulassung ab 1992

verfügen. Alle eingereichten Weine werden sensorisch nach dem DLG-5-Punkte-Schema bewertet. Eine neutrale, unabhängige Prüfkommision bestehend aus mindestens vier Sachverständigen nimmt die sensorische Beurteilung der Piwis vor. Erfüllen die Erzeugnisse die umfangreichen Prüfkriterien, erhalten sie die Auszeichnung Pioneers of Wine in Gold, Silber oder Bronze. Anmeldeschluss für die Teilnahme an den nächsten Pioneers of Wine-Wettbewerben sind der 15. Februar 2025 und 1. Juli 2025.

Piwi-Weine überzeugen sensorisch

Die Ergebnisse der Prämierung des Jahres 2024 zeigen, dass die Piwi-Weine die Prüfer sensorisch überzeugen konnten (Grafik 1). Die Weine präsentierten sich aromatisch, frisch und überwiegend fehlerfrei. Nur 8 % konnten mit deutlichen Abweichungen zum Idealbild keine Auszeichnung bekommen. Von den übrigen, ausgezeichneten 92 % wurden 42 % mit Gold, 36 % mit Silber und 14 % mit Bronze ausgezeichnet.

Beim Pioneers of Wine-Wettbewerb wurden 122 Weine aus 20 pilzwiderstandsfähigen Sorten verkostet (Grafik 2). Die meisten Weine stammten von der Rebsorte Sauvignier gris (21), gefolgt von Cabernet blanc (20) und Regent (19). Die eingereichten Cuvées bestanden aus mindestens zwei pilztoleranten Verschnittpartnern.

Im Vergleich zu den Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze, die im Rahmen der Bundesweinprämierung 2024 verliehen wurden, schnitten die Piwis sensorisch sogar leicht besser ab. So wurden 12 % mehr Goldmedaillen bei den Piwi-Sorten verliehen als bei den konventionellen Rebsorten, während es nur 1 % weniger Prämierungen insgesamt gab.

Piwi-Weine qualitativ ebenbürtig

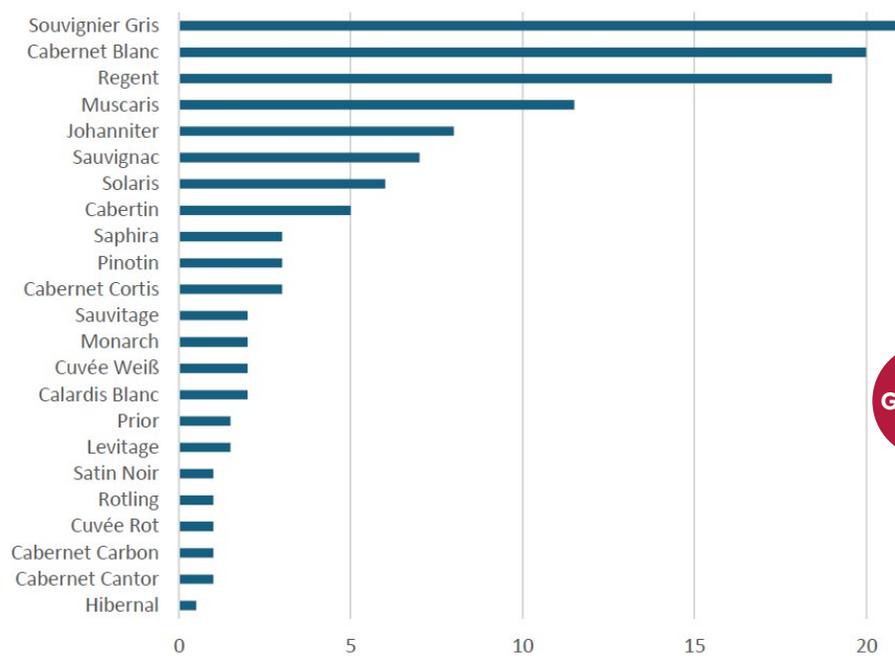
Die Auswertungen der sensorischen Prüfung zeigen, dass Piwi-Weine qualitativ ebenbürtig zu den traditionellen Sorten sind. Die Geschmacksprofile mit Weinbeschreibungen, die von den sensorischen Sachverständigen für goldprämierte Erzeugnisse erstellt werden, ähneln stark den Beschreibungen des entsprechenden aromatischen Pendants. Viele der neuen Sorten lehnen an ein bekanntes Aromenprofil bewährter Sorten an. So ähnelt das Bouquet eines Sauvignier gris stark dem des Grauburgunders oder der Johanniter dem Profil eines Rieslings sowie der Ca-

bertin dem Cabernet Sauvignon. Die folgende Beschreibung eines Muscaris-Secos hätte ebenso auf die Sorte Muskateller treffen können: „Gelbgrünes Farbspiel; im Duft eine spannende Komposition aus blühenden Rosen, Muskatwürze und der Aromatik von reifen Pfirsichen und Aprikosen. Am Gaumen ergänzen sich tropische Früchte und eine spannende Säure. Die belebende Perlage hinterlässt einen frischen und lebendigen Gesamteindruck.“ Andere Beschreibungen zeigen weitere Ähnlichkeiten.

Bereits im Jahr 2023 bewiesen Untersuchungen der Hochschule Geisenheim University zur sensorischen Qualität und Ähnlichkeit von Piwi-Sorten im Vergleich zu marktüblichen nicht-pilzwiderstandsfähigen Sorten die Marktreife der neuen Sorten. Wissenschaftler vom dortigen Institut für Oenologie untersuchten im Rahmen der Bundesweinprämierung, ob sich die Rebsorten einander so ähnlich sind, dass auch geschulte Prüfer keine Abweichung in der Typizität des Piwis erkennen. Die Ergebnisse zeigten kaum Abwertungen im Prüfmerkmal Typizität. Eindrücke aus der Bundesweinprämierung 2024 bestätigen nun auch dies.

Spannende Entdeckungsreise

„Es gibt mittlerweile eine Vielzahl neuer Sorten, die sehr unterschiedliche Weine mit eigenem Charakter und Aromaprofilen hervorbringen. Die Entdeckungsreise ist spannend und voller neuer Geschmackserlebnisse. Mit unserer Auszeichnung Pioneers of Wine erhalten Win-



Grafik 2

Beim Wettbewerb 2024 wurden 122 Weine aus 20 verschiedenen pilzwiderstandsfähigen Sorten verkostet.

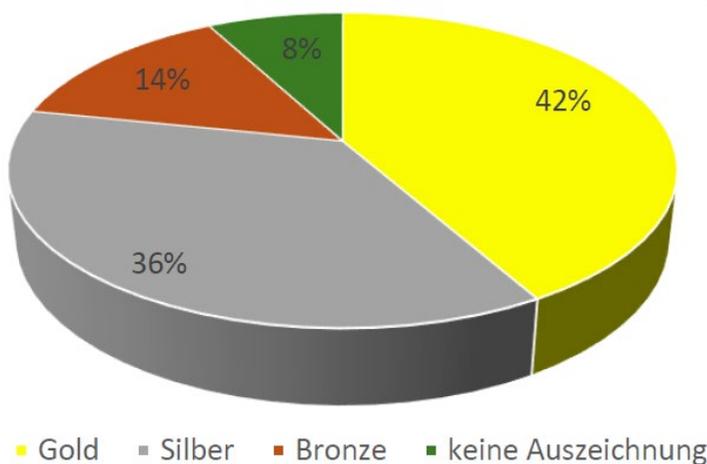
zer die Möglichkeit, ihre Kunden auf qualitativ überzeugende, nachhaltige und innovative Genusswelten aufmerksam zu machen. Sie sind definitiv eine Entdeckung wert“, betont Benedikt Bleile, DLG-Bereichsleiter Getränke. Für den seit 2023 bestehenden Wettbewerb sind alle Weine, Perlweine und Schaumweine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zugelassen. Zusätzlich nehmen auch die zur Bundesweinprämierung angemeldeten Erzeugnisse automatisch daran teil, wenn sie die definierten Kriterien erfüllen.

Neue Sorten mit Potenzial

Piwi-Reben weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf, sodass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln deutlich reduziert werden kann, was die Umwelt schont. Bedeutsam sind aktuell die internationalen Fortschritte bei der Aufklärung von Resistenzen gegen Mehltau, Grauschimmel (Botrytis) und Schwarzfäule, die in erheblichem Maße zur Reduktion der Pflanzenschutzauwendungen beitragen. Auch die erzielten Ergebnisse hinsichtlich der Sonnenbrandtoleranz bei Reben werden angesichts des Klimawandels immer bedeutsamer.

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes sind rund 3 % der deutschen Rebfläche mit Piwis bepflanzt. Von den rund 2.700 ha, auf denen bundesweit die neuen Sorten stehen, entfällt mehr als die Hälfte auf die Rotweinsorte Regent (2022: 1.618 ha). Neue blaue, robuste Sorten wie Cabernet Cortis oder Pinotin bewegen sich laut Statistischem Bundesamt noch unter 100 ha Anbaufläche, legen aber ebenso dynamisch zu, wie etwa die Weißweinsorten Cabernet blanc oder Souvignier gris, die zusammen bereits auf 465 ha angebaut werden. Weitere häufig angebaute Piwis sind die Sorten Solaris, Muscaris, Sauvignac, Cabertin, Claridis blanc, Laurot und Satin Noir.

Auf der folgenden Seite sprechen vier Pioneers of Wine-Preisträger 2024 von ihren Erfahrungen mit Piwis.



Grafik 1

In den Sensorikprüfungen im Rahmen des DLG-Wettbewerbs Pioneers of Wine konnten die Piwis bei Geruch und Geschmack überzeugen, was sich auch hier anhand der Prämierungsquote 2024 zeigt.

Andreas Schnürr, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Gundersheim (Rheinessen)

Wir arbeiten seit 2000 intensiv und aus Überzeugung mit Piwis. Inzwischen sind mehr als 60 % unserer Fläche (etwa 8 ha) mit Piwis bepflanzt, mit einem Schwerpunkt bei den weißen Sorten. Insgesamt bauen wir zehn verschiedene Piwis an und kelttern daraus von trockenen Weiß- und Rotweinen über Blanc de Noirs und Beerenauslesen bis zu Sekt die ganze Bandbreite der Weinstile.

Nach mehr als 20 Jahren Erfahrung sind wir zutiefst davon überzeugt, dass Piwis die Antwort für einen zukunftsfähigen Weinbau sind. Von Anfang an haben wir Piwis auch in beste Lagen gepflanzt. In den kommenden Jahren werden wir den weißen Sorten Sauvignier gris, Sauvignac und Calardis blanc und der roten Cabertin in Lagen wie dem Gundersheimer Höllenbrand und dem Westhofener Morstein noch mehr Aufmerksamkeit widmen mit der Zielsetzung, Spitzenweine mit hohem Alterungspotenzial zu erzeugen. Wir sind – auch aus Erfahrung – überzeugt, dass Piwis von guten und besten Standorten profitieren und ihr Potenzial für Weine im Premiumbereich noch lange nicht ausgereizt ist.

Foto: Marc Hurstel



Felix Höbelbarth, Weingut Hoflößnitz, Radebeul (Sachsen)

Die Sorte Regent machte bei uns 1998 den Anfang. Heute bauen wir rund zehn verschiedene Piwi-Sorten auf über der Hälfte unserer 13 ha großen Anbaufläche an. Für einen nachhaltigen ökologischen Weinbau sind Piwis für uns als Bio-Weingut ein wichtiger Baustein. Uns kommt dabei entgegen, dass man in Sachsen aufgrund der schon großen Rebsortenvielfalt deutlich offener ist für neue Rebsorten und auch bei Weinliebhabern größte Offenheit für sie besteht.

Die politischen und gesellschaftlichen Diskussionen der letzten Jahre haben gezeigt, dass wir, ob Bio oder nicht, nachhaltiger wirtschaften müssen – schon rein aus wirtschaftlicher Sicht. Ich sehe hier Piwis als einen wichtigen Baustein in dem Transformationsprozess, denn sie ermöglichen unter anderem massive Einsparungen an Pflanzenschutzmitteln.

Piwis haben Potenzial, das teils noch gehoben werden muss. Blindproben zeigen: Wenn die Weine aus den neuen Sorten gut gemacht sind, stehen sie Weinen aus klassischen Sorten in nichts nach.

Foto: Weingut Hoflößnitz



Karl Rummel, Bio-Weingut Rummel, Landau-Nußdorf (Pfalz)

Wir haben bereits 1988 die ersten Piwis angepflanzt und mittlerweile sind rund 80 % unseres 14-ha-Betriebs mit Piwis bestockt. Wir bauen rund 25 Piwi-Rebsorten an, von 50 Stöcken bis zum hektarweisen Anbau. Neben bekannten Sorten finden sich bei uns auch viele neue, die noch nicht zugelassen sind. Von diesen Unbekannten haben wir etwa 15 Sorten, an denen wir ausprobieren, ob sie für unsere klimatischen Verhältnisse passen.

Piwis sind das Pferd, auf das wir seit Jahrzehnten aus verschiedenen Gründen setzen: recht große Ertragsicherheit in weinbaulich schwierigen Jahren, fast keine Probleme mit Fäulnis, keine Sonnenbrandprobleme und ein sehr gutes Reifefenster mit Blick auf die Klimaerwärmung und immer frühere Lesen. Des Weiteren entsprechen wir damit auch dem Wunsch von Teilen der Bevölkerung nach einem nachhaltigen Lebensstil. Für mich sind Piwis ein Stück weit auch enkeltaugliche Landwirtschaft. Mein Ziel ist es, den Planeten besser zu übergeben, als ich ihn übernommen habe. Klimaneutral leben ist schwer, mit Piwis sind wir aber auf einem guten Weg.

Foto: Bio-Weingut Rummel



Martin Koch, Weingut Abthof, Hahnheim (Rheinessen)

Vor 20 Jahren haben wir uns die Frage gestellt, welche Wege es gibt, um Weingenuss, Umwelt- und Klimaschutz zu verbinden. Piwis waren die passende Antwort, denn sie verbinden ein tolles Aromapotenzial mit natürlicher Abwehrkraft. Nach überzeugenden Versuchen haben wir die Anbaufläche stetig erweitert und sind jetzt bei über 40 % angelangt. Wir haben auch früh angefangen, im Weinberg und Keller zu experimentieren, um ein Gespür für jede Sorte zu bekommen. Das ist ganz entscheidend.

Piwis sind unsere große Leidenschaft, weil sie Potenzial haben. Unsere sechs Piwi-Sorten stehen in guten Lagen und liefern gehaltvolle, kräftige Weine. Wir haben die Sorten von Anfang an nicht nur getrennt ausgebaut, sondern ihre Namen auch aufs Etikett geschrieben, um den Weingenießern zu zeigen, was sie trinken. Unsere Auftaktreihe haben wir zwischenzeitlich um eine Premium-Linie erweitert. Es freut uns, wie gut die Weinliebhaber unsere Piwi-Weine annehmen. Gastronomen loben sie und erzählen uns, dass Gäste die Weine gezielt bestellen, weil sie einfach überzeugen.

Foto: Weingut Abthof

