

DIE PIWIS KOMMEN!

Text und Fotos: Heide-Ilka Weber

Noch muss man sie ein bisschen suchen, weil sie der konventionelle Weinhandel noch weitgehend ignoriert. Doch einige heimische Winzer haben es mit Weinen von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, kurz Piwi-Weine, zu Bestleistungen und Auszeichnungen gebracht. Wer offen ist für Neues, wird überrascht sein über das vielfältige und abwechslungsreiche Duft- und Geschmacksprofil der neuen Weine. Dies hier ist eine Einladung zu einer entdeckungsreichen Weinerlebnis-Tour rund um den Bodensee.





Piwi-Weinvielfalt bei Ulrike und Oliver Schaugg vom Rebhof

Weine müssen im Glas überzeugen

Tatsächlich braucht es aber wohl neben Offenheit für Neues auch viel Mut, um neue Rebsortenweine zu produzieren. Verbraucher fragen oder greifen nicht nach einem Sauvignier gris, Solaris oder Muscaris im Weinregal. „Die neuen Weinsorten sind erklärungsbedürftig und müssen immer kommuniziert werden, weil man sie einfach noch nicht kennt“, stellen die Piwi-Winzer einhellig fest. Vielleicht ist das der Grund, warum Piwis im konventionellen Weinhandel bisher kaum, in der Gastronomie eher selten, sondern meist nur im Direktverkauf im Weingut zu erhalten sind. Die neuen Weine müssten im Glas überzeugen, beim Verkosten fänden Kunden überraschend schnell Zugang zu den innovativen Duft- und Geschmacksmustern. Wobei die neuen ja oft gar nicht so weit weg von den klassischen Rebsorten sind, stellt man fest, wenn man sie trinkt – nur ungewohnt vielfältiger.

Johanniter statt Riesling

Johanniter beispielsweise – diese schon etwas ältere Piwi-Züchtung aus Freiburg weist eine große Ähnlichkeit mit der Muttersorte Riesling auf und hat dessen frische, spritzige Säure sowie leichte Apfel-, Stachelbeer- und Zitrusnoten. Am bayerischen Bodensee in der Lindauer Gegend und im St. Galler Rheintal ist dieser fruchtige Wein bereits gut etabliert, er wird sogar gern an Stelle eines Rieslings getrunken, sobald ihn die Leute probiert haben, sodass sich zunehmend auch konventionelle Winzer für die Sorte interessieren. Im Hohentenger Weingut Engelhof gibt es den Johanniter sogar vegan vinifiziert, also ohne Gelatine oder sonstige Schönungsmittel.



Souvignier gris war neben den Klassikern Weißherbst und Müller-Thurgau auf dem Reichenauer Wein- und Fischerfest 2016 einer der Bestseller. Die neue Weinsorte, gerade beim Internationalen Bioweinpreis mit der Auszeichnung "Großes Gold" prämiert, wurde vom Festpublikum trotz seiner relativ unbekanntem Sortenbezeichnung gut angenommen: Kein Wunder, denn dieser elegante, frische und kräftige Weißwein vom Winzerverein Insel Reichenau bereitet mit seinem dezent duftigen Bukett von exotischen gelben Früchten viel Freude im Gaumen, manch einer fühlt sich beim Trinken an einen Grauburgunder erinnert.

Das Besondere am **Souvignier gris** – der aromatische Wein ist ein Piwi-Wein, eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und der resistenten Piwi-Sorte Bronner aus dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (WBI). Eine ganze Reihe dieser Neuzüchtungen sind bereits am Bodensee zu finden und bereichern die Weinlandschaft am See mit interessanten Tropfen. Die schmecken anfangs vielleicht noch etwas ungewohnt, machen aber neugierig, wenn man sich auf sie einlässt. Und besonders erfreulich – sie sind kaum durch Pflanzenschutzmittel belastet. Denn statt der üblichen zehn bis zwölf Spritzungen bei konventionellen Sorten gegen den Echten und Falschen Mehltau kämen die Piwi-Sorten mit einer bis drei Spritzungen und bei einigen Bio-Winzern sogar ganz ohne aus, sagt Ernst Weinmann vom Freiburger WBI, aus dem viele der Piwi-Neuzüchtungen stammen.

Souvignier gris – Talent zu einem großen Wein

Dass der Souvignier gris auch durchaus das Talent zu einem großen Weißwein hat, beweisen nicht nur Roland und Karin Lenz vom gleichnamigen Weingut im thurgauischen Uesslingen mit ihrem „Lenz Handwerk weiß 2015“, der beim Bioweinpreis mit Großem Gold ausgezeichnet worden ist, sondern auch das Weingut Rebhof aus Nonnenhorn mit ihrem „Souvignier Reserve“: Allerbeste Trauben im Holzfass vergoren und ausgebaut, feine Röstaromen, gelbfruchtige Aromatik, „ein außerordentlich langlebiger Wein, der auch nach fünf Jahren mit Freude getrunken werden kann“, meint das kreative Nonnenhorner Winzerpaar Ulrike und Oliver Schaugg. Beim Concours Mondial de Bruxelles 2016 hat sich ihr Souvignier Reserve gegen starke konventionelle und internationale Konkurrenz durchgesetzt und wurde dort mit einer Silbermedaille gewürdigt.

Mit Piwi-Weinen sehr erfolgreich: Roland und Karin Lenz mit Team



ANZEIGE

ANZEIGE

Muskatnoten und exotische Früchte

Muscaris – der Name weist schon auf die typischen leichten Muskatnoten hin, gepaart mit intensiven Blüten-, Mango- Kiwi- und Maracujaaromen. Vor allem bei Frauen kommt dieser duftige Weißwein mit belebender Säure und lebendiger Textur gut an. Er ist eine Freiburger Neuzüchtung aus der Piwi-Muttersorte Solaris und Gelber Muskateller. Auch als Secco macht sich der Muscaris gut, wie die Degustation im Nonnenhorner Rebhof zeigt: „Schaumkrönchen“, feinerlig auf der Zunge, überzeugt durch sein markantes Aromenspiel mit feinen Noten von Aprikose, Holunder und Rosenduft. Christoph Stoll vom Weingut Stoll in Osterfingen schätzt ihn, „weil er mit etwas Restsüße viel frischer und duftiger ist als ein Muskateller“.

Solaris – die Sonne im Glas

Die weiße Piwi-Sorte **Solaris** zeichnet sich hingegen durch ein eigenständiges, recht facettenreiches Geschmacks- und Duftprofil aus. Die Vielfalt der Aromen, das ausgeprägte Bukett von exotischen Früchten wie Mango, reife Ananas, Pfirsich, Quitte ist anfangs fast ein wenig verwirrend, was dem Trinkerlebnis aber letzten Endes keinen Abbruch tut. Im Gegenteil, der Wein hat Tiefe, ist gehaltvoll mit einer betonten Fruchtigkeit. Ein Solaris mit Restsüße erinnert an Sauvignon blanc. Beim Solaris aus dem Lenz-Weingut gibt das betonte Spiel zwischen süß und sauer dazu noch einen besonderen Kick. Wegen seines hohen Mostgewichts wird der Solaris auch gern als Dessertwein ausgebaut. Josef Gierer vom Winzerhof Gierer in Nonnenhorn macht aus Johanniter und Solaris einen spritzigen, duftigen Jo’Secco, der bei seinen Kunden gut ankommt und besonders gern als Apéro bei Hochzeiten und Festen getrunken wird.

Seyval blanc und Cabernet blanc

Auf der Schweizer Seeseite hat der **Seyval blanc**, eine alte, in den 1980-Jahren wiederbelebte Piwi-Sorte aus französischer Rebenzucht viele Freunde, so beispielsweise in der Kartause Ittingen, in der Schaffhausener Weinkellerei GVS und der Trotte in Löhningen. Als sortenreiner Wein ist Seyval blanc im Aroma eher neutral mit fruchtigen Noten und leichter Struktur. Er erinnert manchmal an einen leichten Chasselas (Gutedel).

Großes Gold für Sauvignier gris von der Insel Reichenau



Solaris-Traube



Gold für Likörwein aus Cabernet Jura vom Rebgut zum Weingärtli



Cabernet Blanc ist eine resistente Rebsorte aus der Schweiz. Rebenzüchter Valentin Blattner (VB), von dem zahlreiche heute sehr erfolgreiche Piwi-Sorten kommen, hat sie gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern. Die Weine sind komplex, dicht, würzig mit frischer Säure, das ausgeprägte Bukett umfasst Noten von grünem Paprika, reifer Ananas, leichten Zitrusaromen. Im Geschmack wird Cabernet blanc gern mit Riesling oder Sauvignon Blanc verglichen.

Aufwendige Züchtungsarbeit für Piwis

Einige Hundert Piwi-Sorten gibt es heute. Die hier vorgestellten gehören zu den Züchtungen, die heute am Bodensee auch als reinsortige Weine erhältlich sind. Manche Piwis werden in erster Linie als Partner in Cuvées verwendet, andere haben noch nicht einmal einen Namen, sondern ein Projektkürzel auf dem Etikett wie beispielsweise GF-48-12 oder Cal-6-04. Nicht sehr viele Kreuzungen schaffen es bis zur Sortenreife. Neben Know-how braucht es etwas Glück, damit die Weine den heutigen Anforderungen des Weinmarkts genügen, erfährt man bei einem Rundgang durch das Weinbauinstitut Freiburg. Denn die neuen Kreuzungen aus europäischen Reben mit resistenten amerikanischen Wildrebenarten sind reine Naturprodukte, haben also absolut nichts mit genveränderten Reben zu tun. Der Züchtungsprozess in den Weinbauinstituten ist unglaublich komplex und dauert bis zur Sortenreife 10 bis 20 Jahre. Allein der Kreuzungsvorgang ist schon Sisyphusarbeit. Da Weinreben sich selbst bestäuben, muss dies verhindert werden. Also werden die Blütenköppchen der Muttersorte mit ihren Staubbeutel vor dem Öffnen einzeln mit einer Pinzette entfernt – in Winzerdeutsch: kastriert. Auf das Narbensekret der Blüte werden wenige Tage später die Pollen der Vatersorte aufgesetzt. Nach der Bestäubung müssen die Blüten bis zur Traubenernte in Papiersäckchen eingehüllt geschützt werden. Aus den Beeren wird der Samen gewonnen, der im Gewächshaus eingesät wird. In Kleinkelterungen über Jahre hinweg werden dann die Neuzüchtungen beobachtet und in Rebschulen selektiert. All das kann man auch im Detail in dem empfehlenswerten Buch „Piwi-Rebsorten“ von Pierre Basler und Robert Scherz nachlesen, in dem fast jede

der Neuzüchtungen mit ihrem Hintergrund und ihrem typischen Weinstil gut beschrieben ist – mit Adressen im Anhang (www.piwi-international.de).

Cabernet-Typen – eine Alternative zu Pinot noir

Die Rotweine aus Piwi-Reben versprechen ebenfalls interessante Wein-Entdeckungen – auch für Weintrinker, die bei den Rotweinen bisher spanischen oder italienischen Weinstilen zugeneigt waren. Viele der neuen pilzwiderstandsfähigen Rebkreuzungen basieren auf kräftigen, dunkelbeerigen Muttersorten mit südländischer Cabernet-Aromatik, die sich im Holz zu charaktervollen edlen Tropfen entwickeln.

Cabernet Cortis beispielsweise. Die Neuzüchtung aus den Reben Cabernet Sauvignon und Piwi-Sorten kommt aus Freiburg. Ein würziger voller Wein, der sich durch seine intensive Tannine und seinen typischen Cabernet-Sauvignon-Stil auszeichnet. Seine charakteristische Prägung und Reife erhält er im Barrique-Aus-

Setzt auf Piwis: Bio-Winzer Claudius Haug aus Lindau



Cuvée Laura vom Engelhof mit Regent



Bio-Winzer Edy Geiger ist der dienstälteste Piwi-Produzent in der Seeregion

bau. Am bayerischen Seeufer haben diese kräftigen, vollen Rotweine mit Cabernet Sauvignon als Kreuzungspartner schon einige Weintrinker überzeugt, Bio-Winzer Claudius Haug in Lindau hat daraus einen kräftigen Premiumwein produziert mit Kirsch- und leichten Pfeffernoten. Der Winzerverein Insel Reichenau hat einen Rosé aus Cabernet Cortis gekellert und dafür beim Internationalen Bioweinpreis 2016 eine Goldmedaille gewonnen.

Cabernet Carol kommt aus der gleichen Freiburger Piwi-Kreuzung wie der Cabernet Cortis und ist ebenfalls ein intensiver Cabernet-Typ, in der Region ist er seltener anzutreffen, beides gilt auch für den **Cabernet Carbon** und **Cabernet Carol**. Anders der **Cabernet Cantor**, eher ein milder Rotwein mit einer geschmacklichen Nähe zu Merlot.

Cabernet Jura – beeindruckende Gaumenfülle
Mit seiner **Cabernet Jura**-Sorte, einer Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und unbekanntem resistenten Part-

nern, ist Rebzüchter Valentin Blattner in der Schweiz sehr erfolgreich: Rubinrote Farbe und Aromen von Waldfrüchten, Beeren, Kirschen, Pflaumen – im Geschmack erinnert der Wein an einen Syrah bzw. Cabernet Sauvignon. Im Barrique entfaltet er seine volle Qualitäten und kann internationalen Rotweinerzeugern das Wasser reichen. Bei Roland Lenz besticht der Cabernet Jura Barrique 2014 durch seine Dichte, edle Tanninstruktur und pfeffrige Würze sowie seine beeindruckende Gaumenfülle. Er ist ein guter Begleiter zu rotem Fleisch und Wildgerichten. Aber auch der Lenz-Cabernet ohne Holz kann begeistern, er ist frischer, leichter mit einem intensiven Bukett von dunklen Beeren, Kirschen, mit einem Hauch Rosenduft. Beim Cabernet Jura 2014 von Bio-Winzer Edy Geiger aus Thal ist der Cabernet-Typ noch ausgeprägter, noch dichter mit intensiven Tanninen. Albert Fehr vom Rebput zum Weingärtlihof in Altdorf hat aus Cabernet Jura den aromatischen Likörwein Portalbertos gemacht und damit Goldmedaille beim Piwi-Preis 2012 gewonnen.

Cabertin und Pinotin – eine vollmundige Erfahrung
Cabertin – Die Rebsorte Cabertin wurde ebenfalls von Valentin Blattner gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern. Der Wein zeichnet sich durch seine dunkle, rubinrote Farbe aus. Im Duft erinnert er an dunkle Waldbeeren, schwarze Kirschen und Cassis, im Geschmack an einen Syrah oder Cabernet Sauvignon,



Der Cabernet Jura überzeugt ohne und mit Barrique

der im Süden gewachsen ist. Durch seine kräftige aber sehr reife Tanninstruktur wird er bevorzugt im Barrique im internationalen Rotweinstil ausgebaut. Das Weingut Lenz.Wein in Nonnenhorn hat daraus einen eleganten, dichten und kräftigen Roten gekellert: offene Maischegärung, 16 Monate Reife im 500-Liter-Holzfass, reife Waldbeeren, rauchig, sanft.

Pinotin – auch diese interessante resistente Rebsorte geht auf Valentin Blattner zurück, sie ist eine Kreuzung von blauem Spätburgunder und Resistenzpartnern. Der rubinrote Wein überzeugt durch seine warmen, samtigen Tanninen und abgerundetem weichem Geschmacksbild sowie dem intensiven Duft nach schwarzen Kirschen.

Maréchal Foch – alter Piwi mit Format
Maréchal Foch gehört zu den ältesten resistenten Rotweinsorten, im Elsass Anfang des 20. Jahrhunderts gezüchtet, doch erst seit den 1980er-Jahren wird sie wieder vermehrt angebaut. Sie wird gern als Partner in Assemblagen verwendet. Sortenrein kommt die Rebe als kräftiger, fruchtiger, tief dunkelroter Wein daher, der entfernt an Pinot noir erinnert, vollmundig wird er im Barriqueausbau. Bio-Winzer Edy Geiger aus Thal ist mit der Rebe schon 1988 – damals gegen hohen Widerstand – gestartet, ohne dem Rat eines Winzerfreunds zu folgen, der ihm zusteckt: „Daraus kannst du allenfalls Traubensaft machen!“ Niemand hätte damals geglaubt, dass die Rebe auch einen guten Wein ergibt“, erzählt Edy Geiger. Er hat die Trauben einfach mit mehr Mostgewichten vinifiziert und die Erträge ordentlich reduziert. Heute kann er stolz auf die mehrfachen Auszeichnungen verweisen, darunter Großes Gold beim Bioweinpreis 2016 bietet den Wein in zwei Klassen an: Ohne Holz fruchtig-würzig mit Noten von

GVS-Kellermeister Michael Fuchs und Team bei der Schaufuser Wiiprob



Weinbau am Iselisisberg bei Uesslingen

schwarzer Kirsche und einer runden, kräftigen Gaumenaromatik nach Dörrfrüchten, passt gut zu dunklem Fleisch und würzigem Käse. Der Maréchal Foch Barrique hat eine purpur-violette Farbe, die Aromen von Kirschen, Brombeeren, reifen Erdbeeren harmonieren perfekt mit den Barriquenoten, der Wein ist würzig, fruchtig und abwechslungsreich im Gaumen mit langem Nachhall. Ein Probeschluck verdient auch seine Bio-Cuvée Jana Maréchal Foch, Regent, Blauburgunder und Cabernet Jura, Jana hat es bereits ins Finale beim Schweizer Bioweinpreis 2016 geschafft.

Aus derselben Kreuzung wie Maréchal Foch stammt der **Léon Millot**. Und mit diesem teilt er auch ähnliche Eigenschaften. Der Wein ist von samtig-elegantem bis kräftigem südländischem Charakter und weist dezente Aromen von Schwarzkirschen, Brombeeren, Holunder auf.

Regent – ein Auslaufmodell?
Den **Regent** gibt es schon so lange, dass er oft gar nicht mehr als Piwi wahrgenommen wird, zumal die Kreuzung von Diana



ANZEIGE

und der Piwi-Sorte Chambourcin in punkto Resistenz späteren Piwi-Neuzüchtungen nicht das Wasser reichen kann. Er steht zwar häufiger als andere Piwis in den Weinregalen, hat es dort aber – mit Ausnahmen! – nicht zum Bestseller gebracht. Dank seiner kräftigen, bis ins Violette reichenden Farbe, seiner ausgeprägten Tanninstruktur und dem eher südländischen Geschmacksbild wird er aber immer noch gern als Cuvée-Partner verwendet. Dass es auch besser geht, zeigt der Diana x Chambourcin Barrique 2013 in der Sélection Pierre der Hallauer Weinkellerei Rahm: Der 24 Monate im Holz gereifte und lang im Gaumen präsen-te Wein hat ein feines Bukett von dunklen Früchten, Pflaumenkompott sowie Leder, Lakritz, schwarzem Pfeffer, Paprika und Waldboden. Und nicht nur dies – dieser Bio-Wein ist auch vegan vinifiziert. Anders auch im Engelhof: Dort zeigt Kellermeister Schira mit seinem im Barrique gereiften Erzinger Kappellenberg (Finalist beim Deutschen Rotweinpreis 2016), dass der Regent gut als Premiumwein bestehen kann, der – so Schira – „dank seines mediterranen Einschlags eine prima Ergänzung zum Blauburgunder bietet“.

Wie sich anhand dieser Neuzüchtungen zeigt, bekommen die klassischen Rebsorten in der Region in den nächsten Jahren starke Konkurrenz. Wenn Wein-freunde erst einmal die neuen Sorten degustieren, sie für gut befinden und danach fragen, werden vielleicht auch mehr konventionelle Winzer und Keller-meister, erst recht der Weinhandel und die Gastronomie in der Seeregion sich für die neuen Piwi-Sorten interessieren. Und vielleicht werden auch Weintrin-ker, die bisher den mediterranen (Rot-)Weinen den Vorzug gaben, erkennen, dass die neuen Sorten wenigstens einen Versuch lohnen.



Weinkellerei Rahm vinifiziert sogar einen veganen Regent



Neue und vielseitige Geschmacks- und Duftnoten

AUSGEWÄHLTE PIWI-WINZER UND WEINGÜTER

Deutscher Bodensee

Winzerverein Insel Reichenau: Sauvignier gris, Cabernet Cortis rosé | www.winzerverein-reichenau.de

Winzerverein Hagnau: Regent, Cuvées mit Cabernet Cortis, Cabernet Carol | www.hagnau.de

Weingut Engelhof, Hohentengen: Johanniter, Solaris TBA, | www.engelhof.de

Lanz.Wein, Nonnenhorn: Johanniter, Solaris, Cabernet blanc, Muscaris, Sauvignier gris, Pinotin, Cabertin | www.lanzwein.de

Weingut Rebhof, Nonnenhorn: Muscaris, Sauvignier gris, Sauvignier Reserve (Silber), Secco aus Solaris, Cuvée Poesie | www.rebhof-am-see.de

Weingut Haug, Bioland, Lindau: Johanniter, Solaris, Sauvignier gris, Muscaris Cabernet Cortis, diverse Cuvées mit Piwis; Silbermedaille für alle Piwi-Weine bei AWC-Vienna 2015 | www.weingut-haug.de

Teresa Deufel, Lindau-Schachen: Johanniter, Solaris, Weißwein-Cuvée u. a. mit Muscaris | www.teresadeufel.de

Winzerhof Gierer, Nonnenhorn: Jo'Secco mit Johanniter und Solaris, demnächst Muscaris als Dessertwein und Cabernet Cortis | www.winzerhof-gierer.de

Weingut Fürst, Nonnenhorn: Regent, Johanniter trocken und halbtrocken | www.fürst-weine-shop.de

Steinhauser, Kressbronn: Regent, | www.weinkellerei-steinhauser.com

Schweiz - Thurgau

Weingut Roland und Karin Lenz, Bio-Betrieb, Uesslingen: breites Sortiment an Piwi-Weinen und Cuvées, u. a. Cabernet blanc, Solaris, Sauvignier gris, Cabernet Jura, Cabernet Barrique, Léon Millot, viele mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet | www.weingut-lenz.ch

Kartause Ittingen, Warth: Seyval blanc, Maréchal Foch, Maréchal Foch Barrique, Cuvées | www.kartause.ch

Rutishauser, Scherzingen: Maréchal Foch | www.rutishauser.com

Blauburgunderland

Weinstamm, Thayngen: Muscaris, Maréchal Foch, diverse Cuvees, Bliss Perlwein (Muscaris und Viognier) | www.weinstamm.ch

Rebgut zum Weingärtli, Altdorf: Muscaris, Cabernet Jura, Léon Foch (Kreuzung Cabernet x Leon Millot x Marechal Foch), Likörwein Portalbertos aus Cabernet Jura, Schaumwein aus Cabernet Jura und Blauburgunder | www.Rebgut.ch

GVS Weinkellerei, Schaffhausen: Seyval Blanc, Maréchal Foch, Cuvées mit Regent und Maréchal Foch | www.gvs-weine.ch

Weinkellerei Rahm/Rimuss, Hallau: vegan gekellterter Regent Diana + Chambourcin | www.weinkellereirahm.ch

Weingut Stoll, Osterfingen: experimentiert gern mit wenig be-kannten Piwi-Sorten; Muscaris, Edelweiß von „CAL 6-04“; „Mühliwy GF 48-12“; alte Piwi-Sorte „6F 48-12“; Cuvées mit Cabertin und Versuchsarten | weingut-stoll.ch

Weingut Lindenhof, Osterfingen: Solaris | www.weingut-lindenhof.ch

St. Gallen/Rheintal

Biowein Geiger, Thal: der dienstälteste Piwi-Winzer in der Region, vielfach prämierte Piwi-Sorten und interessante weiße und rote Cuvées; Maréchal Foch/Barrique, Regent, Cabernet Jura, Süßwein Top of Maréchal Foch | www.bioweingeiger.ch

Schmidt Wetli, Berneck: Johanniter, keltert für andere Winzer weitere Piwi-Sorten | schmidwetli.ch

Schmidheiny, Heerbrugg: Johanniter, Léon Millot | www.schmidheiny.ch

Piwi-Weine vom Baoden-see – degustieren lohnt!



Sommerliche Cuvée mit Johanniter



ANZEIGE