

## PIWI-Weine



### Die PIWI-Rebsorten des Abends

#### Johanniter

##### Kreuzung

Die Rebsorte „Johanniter“ ist eine aus dem Jahr 1968 stammende Züchtung von Dr. Johannes Zimmermann, dem ehemaligen Leiter der Rebenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg. Der Name wurde zu dessen Ehren vergeben. Sie ist eine Kreuzung aus Riesling x (Seyve-Villard x (Ruländer x Gutedel)).

##### Trauben / Beeren / Reife

Die Trauben sind kompakt, mittelgroß, dichtbeerig und walzenförmig. Sie werden bei Vollreife gelbgrün mit schwarzen Pünktchen. Die Reife ist mittelspät zwischen Weißburgunder und Riesling.

##### Wuchs / Merkmale

Der Triebwuchs ist mittelstark. Das Blatt ist klein bis mittelgroß, dabei kreisförmig, fünflappig, gewellt und blasig.

##### Widerstandsfähigkeit

Die Rebsorte hat mittlere Resistenz gegen Oidium und Peronospora, ist hingegen anfällig gegen Botrytis. Die Winterfrosthfestigkeit gilt als gut.

##### Geschmack

Im Geschmack fällt der Johanniter kräftig und fruchtig aus mit Ähnlichkeiten zu Riesling und Anklängen von Ruländer. Die Ernteergebnisse sind höher im Ertrag als beim Riesling, die Säure fällt niedriger aus.

#### Bronner

##### Kreuzung

Die Rebsorte „Bronner“ ist eine 1975 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte. Der Bronner wurde im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Sorten Merzling (als Muttersorte) und Gm 6494 (Gm=Geisenheim) (Vaterpopulation) gekreuzt. Seit 1977 genießt der Bronner Sortenschutz und ist in der Sortenliste eingetragen. Der Name „Bronner“ wurde zu Ehren des deutschen Weinbaupioniers Johann Philipp Bronner vergeben.

##### Traube / Beeren

Die Traube ist mittel- bis groß und dichtbeerig. Die Beeren sind mittelgroß und grüngelb.

##### Wuchs / Merkmale

Der Wuchs ist kräftig. Die Blätter sind groß, fünflappig mit auffallend geringer Blattbehaarung und dunkelgrün. Austrieb, Blüte und Reifebeginn erfolgen im Vergleich zum Weißburgunder ca. 1 Woche später.

### **Widerstandsfähigkeit**

Die Frostfestigkeit gilt als sehr gut. Neben Peronosporaresistenz weist die Rebsorte gute Oidiumsfestigkeit auf.

### **Geschmack**

Die Weine sind kräftig und fruchtig und haben Ähnlichkeiten mit Weißburgunder. Sie verfügen über gutes Alterungspotential. Auch das Ertragsniveau und Mostgewicht ähneln den Burgundersorten. Die Säurewerte liegen über dem Silvaner.

## **Cabernet blanc**

### **Kreuzung**

Die Rebsorte „Cabernet blanc“ wurde 1991 von dem im Schweizer Kanton Jura ansässigen Rebenzüchter Valentin Blattner gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern.

Die Selektion erfolgte in der deutschen ‚Rebschule Freytag‘ in Neustadt an der Weinstraße. Nach mehreren Jahren der Versuchsauswertung wurde die Rebsorte von Volker Freytag im Jahre 2004 zum Sortenschutz und 2010 zur Klassifizierung angemeldet.

### **Traube / Beeren**

Die Traube ist gemischtbeerig, d.h. normalgroße und jungfernfrüchtige Beeren befinden sich nebeneinander. Die Sorte ist sehr blüteempfindlich, deswegen sind Verrieselungsschäden möglich. Durch dieses Verrieseln sind die Rispen sehr lockerbeerig, was sich sehr gut auf die Botrytisresistenz auswirkt. Die Beeren sind klein, rund und nahezu kernlos. Besonders die kernlosen Früchte weisen einen sehr hohen Zuckergehalt und gute Extraktwerte auf. Vor der vollständigen Reife sind die Beeren dunkelgrün und wirken lange unreif. Erst bei Beginn der Endreife Anfang Oktober färben sich die Früchte gelb. Die Beeren haben einen hohen Gerbstoffgehalt.

### **Wuchs / Merkmale**

Der Wuchs ist kräftig und aufrecht. Das Blatt ist typisch Cabernet Sauvignon; fünfeckig mit 5 Lappen. Die Blattunterseite ist schwach behaart. Im Bereich der Trauben sind die Blätter nicht zu dicht, so dass immer eine ausreichende Durchlüftung der Laubwand gewährleistet ist.

### **Widerstandsfähigkeit**

Gute Resistenz gegen Oidium (Echter Mehltau), Peronospora (Falscher Mehltau) und Botrytis (Grauschimmelfäule). Gute Frosthärte bei Winterfrösten.

### **Geschmack**

Der Wein erinnert schon beim Duft an einen eleganten Sauvignon blanc. Im Geschmack wird er häufig mit Riesling oder Sauvignon blanc verglichen.

## **Souvignier gris**

### **Kreuzung**

„Souvignier gris“ ist eine 1983 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige weiße Sorte. Sie wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch den namhaften Agrarwissenschaftler Norbert Becker aus den Sorten Cabernet Sauvignon (als Muttersorte) und Bronner (als Vatersorte), s.o., gekreuzt. Die Rebsorte „Bronner“ wiederum ging aus den Elternsorten Merzling (als Muttersorte) und Gm 6494 (Gm=Geisenheim) (als Vaterpopulation) hervor.

### **Trauben / Beeren**

Die Trauben sind mittelgroß, wenig kompakt und haben eine längliche Walzenform. Die Beeren fallen gleichermaßen mittelgroß aus. Die Neigung zur Verrieselung ist gering.

### **Wuchs / Merkmale**

Austrieb, Blüte und Reifebeginn erfolgen etwa zeitgleich mit den Burgundersorten. Der Wuchs ist mittelstark und aufrecht.

### **Widerstandsfähigkeit**

Die Resistenz gegen die Pilzkrankheiten Echter Mehltau und Falscher Mehltau ist hoch bis sehr hoch.

### **Geschmack**

Die Rebsorte erbringt bei rieslingähnlichen Erträgen kräftig-stoffige Weine, die im Charakter zumeist neutral bis nur leicht fruchtig ausfallen.

## **Cabernet Carbon**

### **Kreuzung**

„Cabernet Carbon“ ist eine 1983 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte. Sie wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Sorten Cabernet Sauvignon (als Muttersorte) und Bronner (als Vatersorte) gekreuzt. Der Sortenschutz wurde 2003 erteilt und das Verfahren zur Sorteneintragung seitens des Bundessortenamts Sortenschutz im Jahre 2008 beendet.

### **Traube / Beeren**

Die Trauben sind länglich walzenförmig, die Traubengröße ist umfänglich. Die Beerengröße hingegen ist klein bei geringer Beerendichte.

### **Wuchs / Merkmale**

Im Wuchs ist der Cabernet Carbon vergleichbar mit den typischen Burgundersorten. Die Blätter sind mittelgroß, drei- bis fünfklappig und kräftig grün. Austrieb, Blüte und Reifebeginn liegen etwa 1 Woche nach dem Spätburgunder. Die Rebsorte hat beim Anbau relativ hohe Ansprüche an den Standort. Recht fruchtbare Böden und ein hohes Maß an Sonneneinstrahlung sind Grundbedingungen für einen erfolgreichen Anbau.

### **Widerstandsfähigkeit**

Die Frostfestigkeit gilt als sehr gut und übertrifft die des Riesling deutlich. Peronosporaresistenz ist sehr gut, Oidiumsfestigkeit als gut einzustufen.

### **Geschmack**

Die Rotweine sind sehr kräftig, würzig und weisen eine starke Cabernet-Note auf. Tannin und Gerbstoff sind reich vorhanden.

## **Cabernet Cortis**

### **Kreuzung**

Die Rebsorten-Neuzüchtung „Cabernet Cortis“ wurde 1982 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Sorten Cabernet Sauvignon und einer weiteren Neuzüchtung der Freiburger Wissenschaftler, der weißen Rebsorte Solaris, gekreuzt. Die Sorte besitzt Sortenschutz, der Eintrag in die Sortenliste ist erfolgt.

### **Trauben / Beeren**

Die großen Trauben zeichnen sich durch eine prägnante längliche Walzenform aus. Die Beeren sind mittelgroß und von einer lockeren Struktur.

### **Wuchs / Merkmale**

Kräftiger und aufrechter Wuchs. Die Blätter sind mittelgroß, drei- bis fünfklappig und kräftig grün. Austrieb, Blüte und Reifebeginn erfolgen etwa 1 Woche früher als beim Spätburgunder. Die Sorte beansprucht leicht geringere Lagen als der Spätburgunder.

### **Widerstandsfähigkeit**

Die Frostfestigkeit gilt als gut. Die Resistenz gegenüber Peronospora ist sehr gut, gegenüber Oidium sehr gut bis gut.

### **Geschmack**

Die Weine sind kräftig, farbstoffreich und haben deutliche Tannine. Sie verfügen über einen typischen Cabernet Sauvignon-Charakter mit in der Regel noch stärker ausgeprägtem Cassisduft und -geschmack.

## **Cabernet Jura**

### **Kreuzung**

Die Rebsorte „Cabernet Jura“ wurde von dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner gezüchtet. Sie ist eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern.

### **Trauben / Beeren**

Die Traube ist walzenförmig. Die Beeren sind rund, mittelgroß und von einer gleichmäßigen Wachsschicht überzogen.

### **Wuchs / Merkmale**

Der Wuchs ist aufrecht und sehr stark. Der Reifezeitpunkt ist ca. 1 Woche vor Merlot bzw. 10-14 Tage vor Cabernet Sauvignon.

### **Widerstandsfähigkeit**

Sehr gute Frosthärte bei Winterfrösten und gleichermaßen sehr gute Resistenzen gegen Peronospora und Oidium wie auch Botrytis.

### **Geschmack**

Der Wein zeichnet sich durch eine dunkle, rubinrote Farbe aus. Im Duft erinnert er an Waldfrüchte, Brombeeren und Cassis, im Geschmack an einen Syrah oder Cabernet Sauvignon. Kräftige, reife Tanninstruktur.

## **Regent**

### **Kreuzung**

Der „Regent“ ist eine rote Rebsorte, die im Jahr 1967 aus der Kreuzung zwischen den Sorten Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin entstanden ist. Die Züchtung geht auf Professor Dr. Dr. h.c. Gerhard Alleweldt zurück und wurde am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof entwickelt. Ihr Sortenschutz wurde 1993 erteilt und 1995 in die Sortenliste eingetragen.

### **Trauben / Beeren / Reife**

Die Rebe bringt mittelgroße, lockerbeerige Trauben hervor mit kleinen bis mittelgroßen Beeren, dunkelblau, mit intensiver Saftfärbung. Im fortgeschrittenen Reifestadium lösen sich die Beeren leicht vom Stielgerüst. Ab Mitte September erreichen die Trauben ihre Erntereife.

### **Wuchs / Merkmale**

Der Regent ist eine robuste, mittelstark wüchsige Rebsorte mit hellgrünen, mittelgroßen, etwas gezackten Blättern - meist fünfrippig. Die Rebsorte ist für mittlere bis gute Lagen geeignet. Die Ansprüche an den Boden sind eher hoch (hoher Magnesiumbedarf). Leicht verzögerter Austrieb und Verrieselungsneigung in windoffenen Lagen.

### **Widerstandsfähigkeit**

Hohe Winterfrosthärte und gute Resistenz gegen Peronospora und Oidium sowie geringe Botrytisneigung.

## **Geschmack**

In guten Jahren tiefdunkler, stoffiger Rotwein mit Aromen von Kirschen oder Johannisbeeren und einem schmeckbaren Tanningerüst. Die moderaten Säurewerte lassen den Ausbau milder und samtiger Rotweine zu. Hochwertiges Lesegut wird auch im Barrique ausgebaut.

**Quelle: Wikipedia, Rebschule Freytag, Lachen-Speyerdorf, ANTES Weinbau u. Rebenveredlung GbR (Traubenshow), Heppenheim**

## **PILZWIDERSTANDSFÄHIGE REBSORTEN**

Die pilzwiderstandsfähigen Reben sind ursprünglich aus Kreuzungen zwischen Europäerreben und pilzresistenten amerikanischen Arten entstanden.

Die meisten Sorten, die heute noch fälschlicherweise als Hybriden, interspezifische Sorten oder Direktträger bezeichnet werden, entstanden um die Jahrhundertwende von 1880 bis 1935 in Frankreich. Man wollte die Krankheitsresistenz der amerikanischen Reben und deren Reblausresistenz mit den guten Weinqualitäten der Europäersorten kombinieren. Die Hoffnung, diese Reben könnten auf eigener Wurzel und nicht als Pfropfreben angebaut werden, erfüllte sich jedoch nicht.

Neuere Züchtungen (nach 1950) sind sehr komplex, und es können auch asiatische Arten speziell wegen der ebenfalls gewünschten Resistenz gegen Frost beteiligt sein.

Pilzwiderstandsfähig bedeutet mehr oder weniger resistent gegen die Pilzkrankheiten, die in den europäischen Weinbauregionen aber auch weltweit vorkommen.

Die beiden wichtigsten Krankheiten, die regelmäßigen Pflanzenschutz im Weinbau nötig machen, sind der ‚Falsche Mehltau‘ -Peronospora- und der ‚Echte Mehltau‘ - Oidium. Diese Pilzkrankheiten waren ursprünglich bei uns in Europa nicht heimisch. Sie wurden im 19. Jahrhundert mit neuen Rebsorten von Nordamerika nach Europa eingeschleppt und haben sich in jener Epoche explosionsartig ausgebreitet. Der Weinbau in Europa drohte zugrunde zu gehen, auch wegen der Reblaus, die zur selben Zeit in Europa wütete.

Seit dieser Zeit müssen alle traditionellen Rebsorten jedes Jahr 6 bis 16 Mal - je nach Witterung und eingesetzten Mitteln - mit Fungiziden behandelt werden, denn ein Pilzbefall kann die Traubenernte total vernichten. So gelangen diese Spritzmittel in die Umwelt. Laut Analysen des statistischen Amtes der EU (EuroStat) ist der Pflanzenschutzmitteleinsatz pro Hektar und Jahr im Weinbau mit Abstand der größte im Vergleich zu allen anderen landwirtschaftlichen Produkten, die in der EU produziert werden.

Mit Blick auf die vorstehend aufgezeigte Umweltbelastung befasst sich deshalb besonders der ökologische Weinbau intensiv mit PIWI-Sorten, wobei die wirtschaftlichen Aspekte wie Kosteneinsparungen und Arbeitserleichterung natürlich auch eine Rolle spielen.

**Quelle (Text und Fotos): PIWI International**

## **ANBAUFLÄCHEN PIWI-REBSORTEN**

(Stand Ende 2014)

Bronner	3,0 ha
Cabernet blanc	130,0 ha
Johanniter	8,4 ha
Souvignier gris	1,8 ha
Cabernet Carbon	15,7 ha
Cabernet Cortis	31,0 ha
Cabernet Jura	4,0 ha
Regent	1.990,0 ha

**Quelle: Staatl. Weinbauinstitut Freiburg, Rebschule Freytag, Lachen-Speyerdorf,  
Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, Siebeldingen**

Zusammengetragen von Wolfgang Paß

## **Die Weine des Abends**

### **2013 Johanniter Kabinett trocken**

Prichsenstadter Krone

Weinbau Ewald Ruppert, Prichsenstadt-Kirchs Schönbach

### **2014 Bronner QbA trocken**

Grunerner Altenberg

Weingut Köpfer, Staufen-Grunern

### **2013 Cabernet blanc Spätlese trocken**

Umstädter Herrnberg

vinum autmundis Die Odenwälder Winzergen. eG, Groß-Umstadt

### **2013 Sauvignier gris Spätlese trocken**

Schöller - Wein & Analytik, Bodenheim

### **2011 Cabernet Carbon Rotwein QbA**

„traditionell“

Weingut Norbert Helde, Sasbach-Jechtingen

### **2011 Cabernet Cortis Spätlese trocken**

Winzerhof Alexander u. Hubert Leber,

Vogtsburg-Schelingen

### **2012 Cabernet Jura QbA trocken**

Weingut Wedekind, Nierstein

### **2011 Regent QbA trocken**

Heuchelberg Weingärtner eG, Schwaigern

### **2012 Regent QbA trocken**

Kirchheimer Schwarzerde

Palmberg eG, Laumersheim

### **2012 Regent QbA trocken Barrique**

Bechtolsheimer Petersberg

Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim

### **2012 Regent Spätlese trocken Barrique**

Weinbau Landwehr, Dettelbach-Neuses am Berg