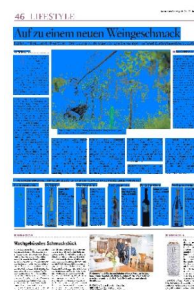


Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'619
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 46
Fläche: 75'041 mm²

Auf zu einem neuen Weingeschmack

Nach dem Bioboom die Piwi-Welle – Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten liegen im Trend. Doch schmecken sie auch?



Winzer Roland Lenz vom Weingut Lenz am Iselisberg in Uesslingen produziert auch sogenannte Piwi-Weine.

CHRIS ISELI

VON SILVIA SCHAUB

Natürlich stehen bei Winzer Roland Lenz auch Pinot noir- und Müller-Thurgau-Weinstöcke im Rebberg. Schliesslich sind es die vorherrschenden Traubensorten im Thurgau. «Ansonsten haben wir uns für die Region eher untypisch weiterentwickelt», meint der Weinbauer aus Iselisberg oberhalb von Uesslingen. In seinen Weinbergen stehen Reben mit Namen

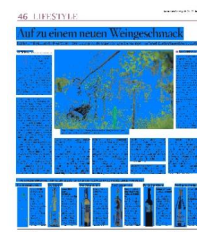
wie Sauvignier gris, Muscaris, Cabernet Jura, Cal 6-04 oder GF 48-12. Noch nie gehört? Gut möglich. Denn diese Sorten sind sogenannte Piwis – pilzwiderstandsfähige Trauben – und noch nicht so häufig in der Schweiz anzutreffen.

ROLAND LENZ, DESSEN Weine ausschliesslich aus Bio-Produktion stammen, setzt sich damit schon eine Weile auseinander. Bereits hat er 40 Prozent seiner Flächen mit Piwi bestockt, wie er

bei einem Rundgang durch seine Weinberge erklärt. «Nur mit diesen Sorten kann man wirklich biologischen Weinbau betreiben», ist er überzeugt. Das heisst: Es kommen weder Pestizide noch pflanzliche Stärkungsmittel zum Einsatz. Deshalb konzentriert er sich lieber auf robuste Sorten. «Da kann ich ruhiger schlafen», bekennt er. Nicht nur das: Die Arbeit im Weinberg könne so minimiert werden. Ebenso im Keller. «Wenn wir ge-

Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'619
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 46
Fläche: 75'041 mm²

sundes Traubenmaterial haben, erleichtert das die Weiterverarbeitung.»

Viele Kunden fordern vermehrt Weine, die ohne jegliches Eingreifen produziert werden. Doch kann man diese Weine auch trinken? Der Badener Weinhändler Daniel Cortellini, Spezialist für Schweizer Weine, findet die Bestrebungen, Piwi-Sorten anzubauen, wichtig, die Realität indes etwas schwieriger. «Piwi-Weine sind oft noch gewöhnungsbedürftig im Geschmack und verdienen eine erhöhte Aufmerksamkeit», sagt er. Es bedinge eine Sozialisierung unseres Gaumens. «Schliesslich trinken wir heute auch Weine, welche noch vor 200 Jahren unvorstellbar gewesen wären – und die mancher damals als untrinkbar verworfen hätte.»

Dessen ist sich Roland Lenz bewusst. Er stellt fest, dass doch einige Kunden sehr offen gegenüber den neuen Weinen sind. Andere wiederum müsse man zuerst an das Thema heranzuführen. «Ich bin aber überzeugt, dass diese

Weine Zukunft haben werden.» Das glaubt auch Judith Schödler aus Villigen, die mit Daniel Blanco das Weingut Schödler führt. Schon ihr Vater Ruedi experimentierte ab 1995 mit pilzwiderstandsfähigen Reben. Nicht immer mit Erfolg. «Wenn ich einen Blauburgunder setze, weiss ich genau, was ich für einen Wein daraus machen kann», erklärt die Winzerin. Bei den neuen Sorten fehlen diese Erfahrungen noch oft. «Try and error» heisst ihre Devise. Man müsse die Jungweine genauer beobachten und häufiger probieren, damit man sofort reagieren könne. Deshalb sei die Arbeit im Keller derzeit noch intensiver, bis man den richtigen Weg gefunden habe. «Das ist, wie wenn man ein neues Kochrezept ausprobiert.» Das Risiko ist zwar für einen kleinen Weinbaubetrieb wie dem ihren gross, «wir haben aber den Vorteil, dass wir im direkten Kontakt mit den Kunden die Geschichte dazu erklären können». Dann seien die Weinliebhaber auch bereit, sich auf die neu-

en Weine einzulassen. «Die Piwi-Weine sind definitiv besser als ihr Ruf», ist sie überzeugt. Beweis dafür sind die diversen Auszeichnungen, die sie im internationalen Vergleich für ihre Weine bereits erhalten hat.

DANIEL CORTELLINIS FAZIT zu den degustierten Piwi-Weinen: «Die Weissweine kommen unserer heutigen Idealvorstellung näher als die Rotweine, was vermutlich mit der Maischegärung der Rotweine zu tun hat», betont er. So findet man verschiedene Extremwerte in Nase und Gaumen, welche sich allerdings in der richtigen Begleitung als weniger aufdringlich erweisen können.

Roland Lenz, der kürzlich vom Weinmagazin «Vinum» und Bio-Suisse als Biowinzer des Jahres ausgezeichnet wurde, bleibt zuversichtlich und wagt sich an ein Schweizer Novum. Eben hat er je einen gemischten Satz mit 3 weissen und 3 roten Piwi-Traubensorten angepflanzt. «Was daraus entstehen wird, werden wir ab 2018 sehen.»

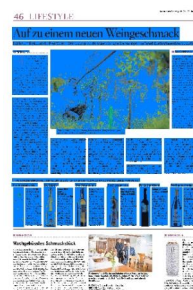
WAS SIND PIWIS?

Piwi steht für **pilzwiderstandsfähige Reben**. Sie sind ursprünglich aus Kreuzungen **zwischen europäischen und pilzresistenten amerikanischen Arten** entstanden. Damit sollte die Krankheitsresistenz (insbesondere gegen die Reblaus) der amerikanischen Reben mit den guten Weinqualitäten der europäischen Sorter kombiniert werden. Die Hoffnung, diese Reben könnten **auf eigener Wurzel** und nicht als Pfropfreben angebaut werden,

erfüllte sich jedoch nicht. Neue Züchtungen nach 1950 sind sehr komplex und teils sogar **mit asiatischen Arten gekreuzt**. In der Schweiz ging die Züchtung seit Anfang der 1980er-Jahre auf privater Basis weiter. Federführend ist Valentin Blattner, der in Soyhières (JU) solche Reben züchtet. **Cabernet Jura** hat bereits einen Namen. Weitere Sorten sind international erhältlich, tragen aber neben Blattners Kürzel VB erst Zuchtnummern wie VB 5-24 oder 26-18.

Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'619
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 46
Fläche: 75'041 mm²

■ WEINFACHMANN DANIEL CORTELLINI DEGUSTIERTE FÜR DIE «SCHWEIZ AM SONNTAG» EINIGE PIWI-WEINE

Der Unkomplizierte



Allegro 2013, VB 5-24, Wein-ut Schödler
Feine Mineralik, zitrische Früchte, frischer Gaumen, durch ein schönes CO₂ getragen, sorgen für einen leichten, fruchtig-frischen Sommerwein – perfekt zu einem Sommerapéro.
www.schoedler-weine.ch, Fr. 12.50

Der Frische



Aspra 2013, Sauvignon Soyhières, Chiquet-Les Vins
Aromen von grüner Paprika, Süßholz und Cassis, im Gaumen eine saftige Säure, lang anhaltend mit Restsüsse im Finale, passt zu kräftigen Sommervorspeisen.
www.chiquet-les-vins.ch, Fr. 18.–

Der Schmeichler



Souvignier gris 2014, Weingut Lenz
Zurückhaltende Nase, exotische Aromen von reifen gelben Früchten, komplex, hefig, Unterholz, im Gaumen lang, zurückhaltende Aromatik, dominante Restsüsse. Passt zu Ziegenkäse.
www.weingut-lenz.ch, Fr. 17.–

Der Passepartout



Passione 2012, Maréchal Foch, Weingut Schödler
Blumige Anklänge, feine Röstnoten, Pfeffer, Cassis und Erdbeeren in der Nase, im Gaumen füllig, weich mit feiner Restsüsse – ein trinkiger, guter Fleischbegleiter.
www.schoedler-weine.ch, Fr. 19.50

Der Authentische



Cabernet Reserve 2013, Weingut Lenz
Intensiv pfeffrig-würzig, blumige Noten, deutet klar auf die Sorten-Herkunft hin, im Gaumen dafür stringent, relativ dicht, mit auffälliger Restsüsse im Finale – ideal zu Käse.
www.weingut-lenz.ch, Fr. 19.–

Der Eigenständige



Lunaris 2011, Cabernet Jura/Monarch, Stiftung Fintan, Rheinau & Staatskellerei Zürich
Blumige sowie Noten von Leder und Maggikraut, eher kurzer Aromakomplex, mit etwas Restsüsse. Zu kräftigen Bratengerichten.
www.kueferweg.ch, Fr. 24.–