PIWI CH

1.Ausgabe Auflage: 2000 Stück. März 2020

Aufbruch zu neuen Weinzeiten!

WEIN ZEIT

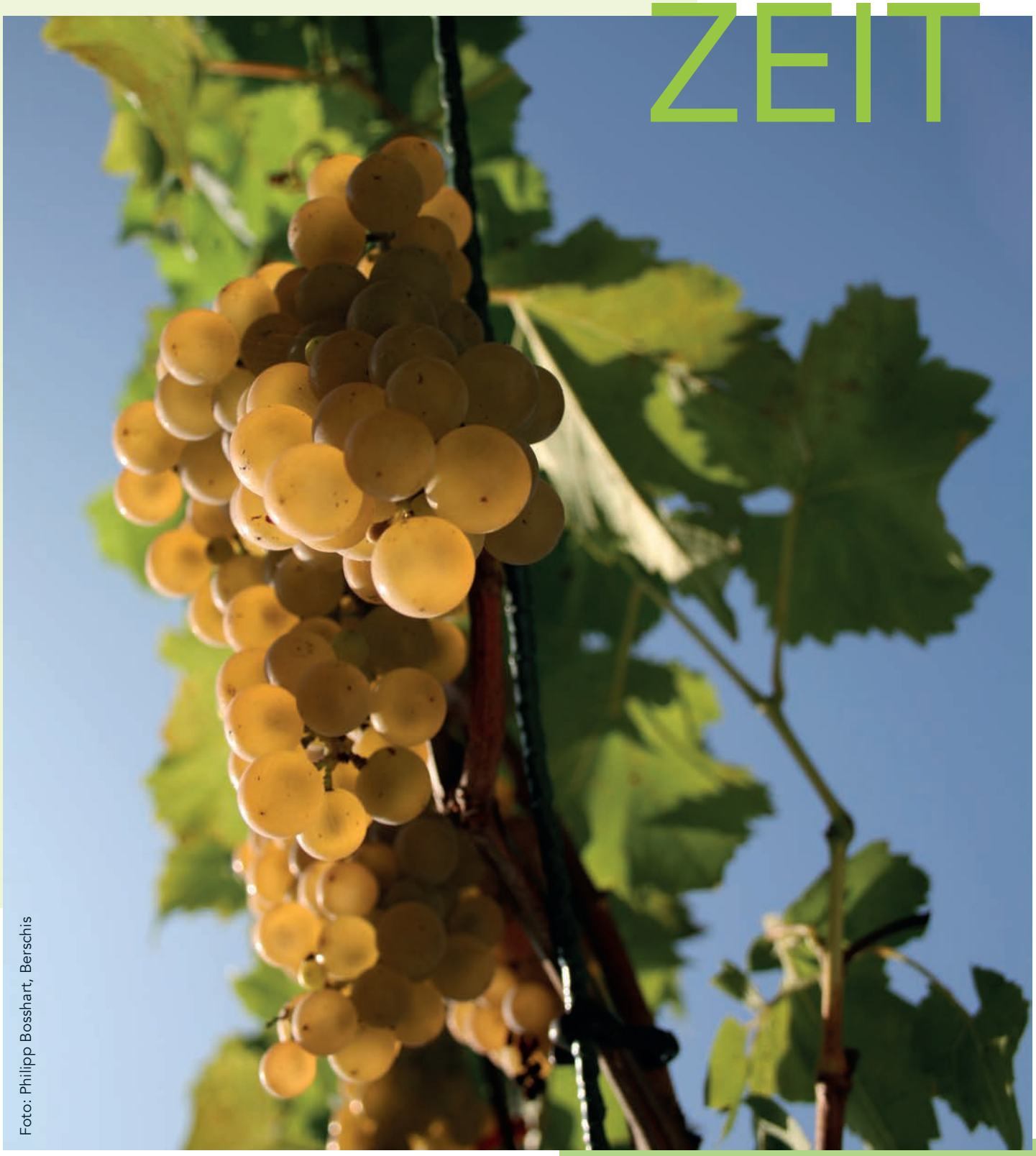


Foto: Philipp Bosshart, Berschis

Foto: Jürg Willimann, Zürich

Inhalt

Vorstand und Revisor	5
Woher die PIWIs kommen…	6
Das Geheimnis der PIWI	8
Cal 6-04 Sauvignac	10
Rebbau Betrieb Biovin-MARTIN-Ligerz	11
Erfahrungsbericht des PIWI-Winzers Ruedi Schödler	12
Betriebsportrait Strauss BIOAGRIKULTUR	14
Das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide	15
Agenda	16
Kontaktdaten	16

Impressum

Redaktion
Postadresse: **PIWI-CH**,
Bioweingut Roland und Karin Lenz
Iselisberg 23 CH-8524 Üsslingen
info@piwi-ch.ch
Autoren
Daniel Schwarz, Roland Lenz, Fredi Strasser
Valentin Blattner, Bruno Martin, Jürg Strauss,
Ruedi Schödler
Grafikdesign & Layout
Bosshart + Grimm, 8892 Berschis
Auflage 2000 Exemplare

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

Inserate: info@piwi-ch.ch

Liebe Leserinnen und Leser

Liebe PIWI- Interessierte

«Und da ist dieser Moment, wo DU spürst, DU bist zur richtigen Zeit am richtigen Ort»…

Der Zeitpunkt, um unsere Begeisterung für die neuen robusten Traubensorten nach aussen zu tragen, könnte kein besserer sein! Brandaktuelle Themen wie Artenschwund, Klimaerwärmung, der Ruf nach einer nachhaltigeren Landwirtschaft, oder die Suche nach einer langfristen Lösung der Pestizidproblematik, stellen die PIWIs plötzlich in den Fokus!

Und das Beste: die Weine aus diesen robusten Sorten sind absolut salonfähig geworden!

Gerade bei jüngeren Konsumenten sorgen PIWI-Weine für positive Wow-Erlebnisse. Und immer mehr Gastronomen, Journalisten und neugierige Geniesser entdecken die damit verbundenen neuen Geschmacksrichtungen und Weinidentitäten.

Ich bin überzeugt, dass die neuen, widerstandsfähigen Traubensorten die weltweite Weinszene langfristig positiv und nachhaltig verändern werden!

Es freut mich riesig, dass wir letzten Dezember den Verein PIWI CH gründen konnten, um die Arbeit von PIWI International in der Schweiz weiterentwickeln zu können.

Die unkomplizierte und zukunftsorientierte Zusammenarbeit im neu gegründeten Verein PIWI CH spornt uns alle an, um Neues zu wagen. So haben wir einiges vor:

- Die erste Mitgliederversammlung werden wir am 30. Juni 2020 in Iselisberg durchführen. Dazu treffen wir uns nachmittags im Weinberg, um über Biodiversität und PIWI Anbau zu diskutieren. Nach der Mitgliederversammlung ist zudem eine Weinverkostung mit den neuesten Traubensorten geplant.
- Als gastronomischen Höhepunkt organisieren wir am Freitag 30. Oktober im Hiltl in Zürich ein spannendes Wine and Dine, wo alle unsere Sinne gefordert sein werden.
- Und dazwischen werden wir an vielen Anlässen und Aktivitäten rund um den Weingenuss, Gesundheit, oder zum Thema «Weingärten der Zukunft» teilnehmen.

Besonders stolz macht mich die Realisierung unserer neuen Zeitung, der «PIWI Wein Zeit»! Sie wird uns in mehreren Ausgaben durchs Jahr begleiten. Darin möchten wir detailliert über die Geheimnisse der neuen robusten Sorten und über die damit verbundenen Herausforderungen berichten. Erfolgreiche Weingüter oder Gastrobetriebe mit PIWI- Erfahrung werden darin zu Wort kommen. Aber auch Praxistipps, Kulinarisches, Wissenswertes und sonstige Aktualitäten rund um die PIWIs werden nicht fehlen.

Für Ihre tolle Arbeit zu dieser Erstausgabe möchte ich allen Autoren bereits herzlichst danken!

Zudem verdienen Daniel Schwarz, der die PIWI Wein Zeit redaktionell betreut, sowie Bruno und Philipp Bosshart, die für die Gestaltung und den Druck verantwortlich sind, einen ganz speziellen Dank!

So, nun stürzen wir uns aber ins Lesevergnügen!

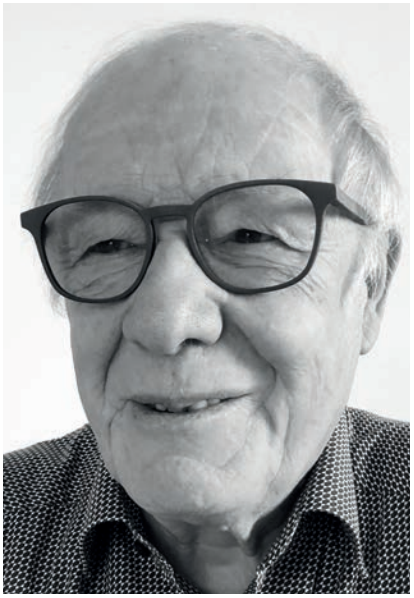
Einen frostfreien Frühling wünscht Ihnen

Roland Lenz / Präsident Verein PIWI CH

◁◀◁ Roland Lenz

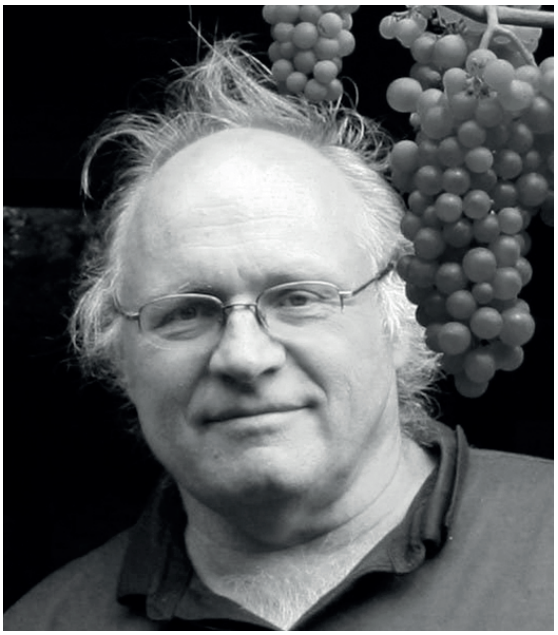
Fredi & Maria Strasser ▷▶▷

◁◀◁ Beatrice Steinemann



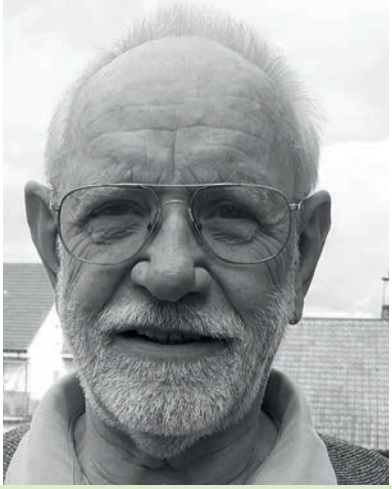
◁◀◁ Edy Geiger

Daniel Schwarz ▷▶▷



◁◀◁ Bruno Bosshart

Ruedi Schödler ▷▶▷



Vorstand und Revisor

Von den anwesenden Gründungsmitgliedern haben sich die folgenden gleich für die Mitarbeit im Verein PIWI-CH bereit erklärt:

Roland Lenz ist diplomierter Winzermeister und Betriebsleiter seines Bioweinguts Lenz. Er stellt sich als Präsident unseres Vereins zur Verfügung. Er sagt von sich, er habe den „grünen Daumen" und viele kreative Ideen, die alle fit halten. Seine liebsten Traubensorten sind die Neuzüchtungen von Valentin Blattner, weil sie auch qualitativ ein grosses Potenzial haben. Mit seiner Philosophie hat Roland Erfolg und war 2015 und 2018 Schweizer Biowinzer des Jahres.
Seine Passion ist die Familie, gutes Essen, die Natur, Biken, Wandern und Turnen. Er hat folgende Vision: Ich möchte unsere Weingärten wieder zu nachhaltigen Lebensgemeinschaften umbauen!

Edy Geiger kommt aus Thal SG und ist BIO-Winzer im Nebenerwerb. Als Treuhänder im Ruhestand kümmert er sich um den Aufbau der Buchhaltung von PIWI-CH. Edy hat kürzlich die Sensorik-Ausbildung zum PAR Certified Master abgeschlossen und kann so als Verkoster bei den Weinprämierungen Internationaler PIWI-Weinpreis und Internationaler Bio-Weinpreis in der Jury mitwirken. Als einer der ersten zertifizierten Schweizer Bio-Winzer (Knospe seit 1985) hat Edy seit 1988 PIWI-Reben angebaut, immer etwa 50 Sorten im Versuchsanbau, und das ohne jeglichen Pflanzenschutz. Seine Hauptsorte ist Maréchal Foch (Prix «Bio Suisse» 2008 am Grand Prix du Vin Suisse).
Edy engagiert sich als Kassier bei PIWI-CH, weil ihm aus ökologischen Gründen die Verbreitung von PIWI-Reben ein Anliegen ist.

Bruno Bosshart lebt mit den Familien Bosshart und Grimm in Berschis-Walenstadt. Sie pflegen Reben am Walensee, darunter auch PIWIs, seit 1988. Sie keltern rassige Sorten- und Lageweine, auch Cuvées, halten Hinterwälder Vieh und Skuddenschafe mit ausgesprochen hoher biodiverser Qualität. Bruno ist Winzermeister, Vorstandsmitglied bei PIWI international und jetzt auch bei PIWI-CH. Weiter war er Präsident des Bioweinbauvereins, der heutigen Fachkommission Weinbau der Bio-Suisse und Präsident «Wohnliches Walenstadt». Bruno schätzt das Archaische in Kulturlandschaften, Kunst und Architektur. Er geniesst frische Luft, Wasser und Wein. Bei uns im Vorstand ist Bruno im Team mit Sohn Philipp als diplomierter Grafik- und Mediendesigner für alles Gestalterische zuständig.

Fredi Strasser hat während des Studiums an der ETH 1982 unter vorgehaltener Hand erstmals erfahren, dass es Traubensorten gibt, die sich selbst gegen Pilzkrankheiten wehren. Als Bioberater und Biolandbaulehrer am Strickhof hat er den Biolandbau in der Schweiz mitgestaltet. Daneben hat er mit seiner Frau Maria das eigene Bioweingut in Stammheim aufgebaut. Erst mussten sie die zwingende Sortenliste überwinden, damit PIWI – Sorten gepflanzt werden konnten. Seit vielen Jahren stehen in ihrem Bioweingut nur noch PIWI-Sorten. Die vielen Erfahrungen sind in seinem Buch **«Pilzresistente Traubensorten»** niedergeschrieben, welches dieses Jahr im Juli erscheint. Im Bild seht ihr Fredi mit seiner Frau Maria, die erste Präsidentin von PIWI International war. In ihrer Freizeit fahren die beiden gerne mit ihren Pferden im Dreispänner mit Gästen in der Kutsche durch die Reblandschaft am schönen Nussbaumersee.

Beatrice Steinemann ist Wein- und Obstbauingenieurin HTL und arbeitet beim FIBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) in den Bereichen Weinbau und Biodiversität. Sie wohnt im grossen Weinbaugebiet des Schaffhauser Klettgaus. Nach der Lehre als Werkzeugmacherin zog es sie zurück in die Landwirtschaft und zum Weinbaustudium. Sie hat in verschiedenen Funktionen auf mehreren Weinbaubetrieben in der Schweiz und in Italien gearbeitet, sei es als Önologin oder Geschäftsführerin. Seit 2013 engagiert sie sich am FiBL für die biologische Landwirtschaft, insbesondere im Weinbau. Ein spezielles Anliegen sind Ihr die Züchtung und Sortenprüfung von robusten Sorten, welche entscheidend sind für einen nachhaltigen Weinbau. Eine Ihrer Lieblingssorten ist der Sauvignons Soyhières, eine Züchtung von Valentin Blattner. In unserem Vorstand ist Bea unser Bindeglied zur Forschung, sie übernimmt die Rolle der Vizepräsidentin.

Daniel Schwarz hat sich, als gelernter Elektroingenieur, zum Sommelier ausbilden lassen und wohnt mit seiner Familie in Chur im schönen Graubünden. Seit drei Jahren baut er nebenberuflich (hauptberuflich in der Informatik tätig) die Firma weinwunder auf. weinwunder will Erlebnisse schaffen, Geheimnisse lüften und Entdeckungen erleben. Auch Dani ist PAR Verkoster und seit einigen Jahren aktives Jurymitglied bei internationalen Weinprämierungen. Dani engagiert sich auch noch im Vorstand des Fussballclubs Orion Chur und spielt in einem Ensemble Saxofon. Im PIWI-CH Vorstand übernimmt er die Rolle des Aktuars.

Ruedi Schödler ist gelernter Landwirt und hat 1983 sein Meisterdiplom erhalten. Er stellte seinen Betrieb auf Vollerwerbs-Weinbau um und erwarb sein Winzermeisterdiplom 1990. Ab 1995 machte er sich auf die Suche nach Möglichkeiten für eine umweltfreundliche Traubenproduktion und pflanzte eine erste PIWI-Sorte. Von da an hat Ruedis Betrieb keine Europäersorten mehr gepflanzt. Heute ist Ruedi eigentlich Rentner, hat den Betrieb an seine Nachkommen weitergegeben. Er hilft aber natürlich gerne auf dem Betrieb mit.
«Weinbauer bleibt man Zeit seines Lebens!»
Bei PIWI-CH übernimmt Ruedi die Funktion des Revisors.

Woher die PIWIs kommen…

Die Rebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen

Die ursprünglichen Formen der Wildreben haben nur kleine Beeren auf lockeren Trauben. Während die Urvölker Amerikas diese einfach sammelten und getrocknet als Nahrung im Winter nutzten, kam es im Zweistromland von Euphrat und Tigris vermutlich bereits ca. 7000 bis 5000 vor Christus zu natürlichen und vielleicht gezielten Kreuzungen verschiedener Wildrebenarten. Aus diesen entwickelten sich in der Folge die zahlreichen europäischen Rebsorten, wie wir sie heute kennen.

Amerika als Wiege der Resistenzzucht bei den Traubensorten

Natürlich nahmen die Europäer ihre liebgewonnenen Reben auch mit, als sie in den vergangenen Jahrhunderten zu Hunderttausenden nach Amerika emigrierten. Beispielsweise Mönche in Kalifornien wollten damit ihren Messewein herstellen. Doch die mitgebrachten Sorten wurden rasch krank. Sie wurden stark vom Echten und Falschen Mehltaupilz und von einem Insekt, Reblaus genannt, befallen. Diese Schaderreger waren in Amerika heimisch und kamen auf der anderen Seite des Atlantiks in Europa nicht vor. Die Mönche erkannten, dass die amerikanischen Wildrebenarten sich gegen die genannten heimischen Schaderreger wehren konnten und etwa ab 1750 wurden erste Kreuzungen von Europäer-Sorten mit den einheimischen, amerikanischen Wildreben gemacht. Die Nachkommen dieser Kreuzungen erwiesen sich als fruchtbar, also als überlebensfähig. Zudem zeigte sich, dass solche neuen Sorten die Resistenz gegen die Mehltaupilze und die Reblaus behielten. Einige Sorten hatten auch grössere Beeren und Trauben von den europäischen Kreuzungspartnern geerbt. Es ist überliefert, dass die Mönche in der Folge daraus Wein herstellten. So erstaunt es nicht, dass amerikanische Winzer schnell mit den gekreuzten Sorten zu experimentieren begannen. Erste Züchter etablierten beispielsweise eine heute noch bekannte Sorte mit dem Namen Jacquez.

Mit dem Warentransport und Personenverkehr erreichten Rebenwildlinge, Stecklinge und Sämlinge aus solchen Kreuzungen schließlich auch wieder Europa. Aus Neugier wurde dann auch auf dieser Seite des Atlantiks weitergezüchtet.

Einschleppung der Schaderreger nach Europa und Rebbaukrise

1838 gelang es dem Segeldampfer Sirius erstmals, den Atlantik in nur 18 Tagen zu überqueren. Damit war die Reisezeit zwischen Europa und Amerika so kurz geworden, dass auch Schaderreger auf den mitgebrachten Reben die Reise überleben konnten. 1845 erreichte auf diese Weise der Echte Mehltaupilz Europa, 1868 wurde die zerstörerische Reblaus eingeschleppt und 1878 auch der sehr aggressive Falsche Mehltaupilz. Diese Schaderreger lösten eine verheerende Epidemie aus, so dass in kurzer Zeit riesige Rebflächen vernichtet wurden. Dies ist bis heute als Rebbaukrise bekannt. Darum stießen die resistenten Neulinge aus Amerika in Europa auf großes Interesse. Viele Züchter erzeugten neue Sorten, welche sogar große Verbreitung fanden. Um 1900 hatten sich um die 20 Züchter mit über 1000 Sorten einen Namen gemacht. Manche reisten in den französischen Weinbaugebieten herum und stellten an hervorragend besuchten Versammlungen ihre Sorten vor. Aus dieser Zeit stammen bekannte französische Züchtungen wie Oberlin Noir (um 1850), die Schwestern Léon Millot (1911) und Maréchal Foch (1911), Seyval Blanc (1919) oder die Schweizer Sorte Muscat Bleu (1930). Beispielsweise in Frankreich war bald über ein Drittel, also 400 000 Hektaren, der Rebfläche mit solchen Sorten bepflanzt.

Propfung, Spritzmittel und staatlicher Zwang verdrängen die resistenten Traubensorten

Dann wurden kurz vor 1900 die Pilzbekämpfungsmittel Kupfer und Schwefel entdeckt. Gegen die Reblaus wurde die Pfropfung der Edelsorte auf amerikanische Wildrebenwurzeln entwickelt, wodurch das Interesse an den resistenten Sorten sank. Es gab sogar Länder wie Frankreich, welche sie aktiv gesetzgeberisch ächteten und es kam sogar zu Zwangsrodungsaktionen. Zudem kamen künstliche, chemisch synthetisierte Pflanzenschutzmittel im grossen Stil auf den Markt. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts gerieten solche Sorten deshalb in Vergessenheit, bis der Sortenspezialist Pierre Basler diese gegen 1980 wiederentdeckte und neu im Sortengarten der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil so halb heimlich wieder anbaute. Doch gemäss der zwingenden Rebsortenliste des Bundes waren sie in der Schweiz gar nicht zum Anbau zugelassen.

Doch der biologisch nachhaltige Weinbau mit PIWI Sorten setzt sich durch

Der Schreibende konnte in Bundesbern die Befreiung der Winzer von diesem Rebsortenzwang mit Hilfe von innovativen Parlamentsmitgliedern, wie Andrea Hämmerli, durchsetzen. Erste Pioniere, wie Bosshart, Geiger, Lenz, Strasser, Baumann, Klurfeld und weitere verwegene Winzer, begannen damals mit dem Anbau resistenter Sorten als Versuchsanbau oder sogar parzellenweise. Zugleich begannen Silvia und Valentin Blattner auf eigene Faust zahlreiche neue, resistente Sorten zu züchten und der weitsichtige Rebschulist Philippe Borioli vermehrt diese grossflächig. Damit wurde der Weg für einen wirklich umweltschonenden, klimaneutralen und biologisch nachhaltigen Weinbau geöffnet. Doch erst heute sind weltweit ganz viele Rebzüchter stark auf PIWI umgeschwenkt und jährlich werden nun neue pilzresistente Traubensorten auf den Markt gebracht.

Autor: Fredi Strasser, Januar 2020
Fotos: Jürg Willimann, Zürich

Das Geheimnis der PIWI

Wie wehren sich die resistenten Traubensorten gegen Pilzschäden

Die Abwehrkraft gegen Pilze der widerstandsfähigen Rebsorten gegen Pilzkrankheiten entspringt der geschickten Kreuzung von verschiedenen Wildreben (früher meist amerikanischen, heute aber auch asiatischen und weiteren) mit den Europäer-Sorten. Pilzresistente Rebsorten sind also Kreuzungen zwischen verschiedenen Rebenarten (Spezies), früher auch Hybriden oder Interspezifische Rebsorten genannt. Heute verwenden wir hauptsächlich den Begriff «resistente oder robuste Sorten» oder «pilzwiderstandsfähige Sorten», kurz «PIWI». Als positive Formulierung wird auch der Begriff «natürlich gesunde», «naturgesunde» oder «nachhaltig – robuste Sorten» verwendet. Damit ist ausdrücklich ihre Eigenschaft der natürlich eingekreuzten Abwehrkraft gemeint und nicht ihre Wirkung als Lebensmittel.

Je mehr Resistenzeigenschaften bei der Züchtung einer neuen Sorte eingekreuzt werden, umso besser und zuverlässiger kann sich diese gegen verschiedene Angriffswege des Pilzes wehren. Beim Kreuzen muss der Züchter sorgfältig und geschickt die verschiedenen Abwehreigenschaften kombinieren. Lernen wir also diese zuerst einmal kennen.

Dicke Haut vermindert das Eindringen des Pilzes

Resistente Rebsorten haben eine dickere Wachsschicht auf der äussersten Zellschicht, der Epidermis, als dies bei Europäer-Sorten der Fall ist. So fliesst Regenwasser auf der Wachsschicht rascher ab. In die Epidermis wird bei ihnen auch viel mehr Silizium eingelagert. Silizium, bekannt in Form von Kieselsäure, verleiht der Zellwand an der Aussenhaut enorm hohe Härte und Stabilität. Das vermindert das Auskeimen der Pilzsporen sowie das Eindringen des Keimschlauches und der Pilzfäden ins Pflanzengewebe.

Die Oberfläche der Blätter der resistenten Sorten ist auf der Blattunterseite extrem uneben. Unter dem Elektronenmikroskop betrachtet, bietet sich uns ein Bild mit einer schuppenartigen Struktur. Oft ist diese sogar behaart. Die Blatthaut ist dank dieser Struktur besser vor dem Kontakt mit den Pilzsporen geschützt. Zudem tropft das zur Infektion nötige Regenwasser rascher ab. Wenn jedoch Sporen den Weg in die Spaltöffnung auf der Blattunterseite bei Dunkelheit und Regenfeuchte finden, so kann auch auf resistenten Rebsorten der Pilzrasen zu wachsen beginnen. Dies passiert immer wieder einmal.

Kallus und Nekrosen stoppen das Pilzwachstum

Wie schützt sich die Rebe in dieser Phase gegen den eindringenden Pilz? Gemäss unserem aktuellen Wissen kommen bei Beginn der Infektion zwei Mechanismen zum Tragen: Einerseits reagiert die Rebe mit der Bildung eines Kallusstoffes, d.h. eines Wundgewebes, das den Zugang in die Spaltöffnung des Blattes verriegelt. Die keimende Spore stirbt in der Folge mit ihrem Keimschlauch ab. Bildet sich dennoch irgendwo Pilzrasen, so lässt die Rebe andererseits schnell eine Zellreihe um den Pilzrasen herum absterben. Somit isoliert sie das Pilzgeflecht, damit dieses nicht ins weitere Gewebe vordringen kann. Diesen Vorgang nennen wir Nekrosebildung. Beide Abwehrreaktionen wirken selbstzerstörerisch. Durch Nekrosen abgetötete Blattfläche fehlt für die Fotosynthese und somit für die Zuckerbildung. Mit Kallus verschlossene Spaltöffnungen können kein Gas mehr mit der Luft austauschen, Fotosynthese, Atmung und Kühlung sind unterbrochen.

Abwehr aktivieren und pflanzeneigene Fungizide bilden

Kallus und Nekrosen sind eine Art erste rasche Notwehr der Pflanze, die nur solange greifen muss, bis in der Pflanze andere Abwehrkräfte vollumfänglich aktiviert sind. Diese Aktivierung beginnt sofort mit den ersten Infektionsversuchen des Pilzes. Diese lösen in der Pflanze Alarmsignale aus, welche die Abwehraktivität im Stoffwechsel der Rebe weckt. Man könnte diesen Prozess mit dem Aktivieren des Immunsystems bei uns Menschen vergleichen. Nun stellt die Rebe innert Stunden Stoffe her, die die Abwehr der Rebe stärken, wie z.B. die verstärkte Einlagerung von Silizium in die Epidermis, die Verdickung der Wachsbildung auf der Blatthaut, die schnelle Bildung von neuen Blättern usw. Aber es ist wohl eine der erstaunlichsten Entdeckungen, dass die resistenten Reben selbst Stoffe herstellen können, welche den Pilz abtöten, beispielsweise Viniferin und Resveratrol. Diese werden im Pflanzensaft überall hin transportiert und sorgen in den grünen Teilen der Rebe dafür, dass der Angriff des Pilzes abgewehrt wird. Begleitend dazu werden auch andere Stoffe gebildet, die gegen den Pilzbefall schützen, nämlich Anthozyane (rote Farbstoffe) und Polyphenole (Gerbstoffe) wie z.B. Quercentin. Durch ihre komplexe Bauweise schützen solche Stoffe die Pflanze vor dem Eindringen der Pilze oder hemmen dessen Wachstum. Wenn also in der Wand einer Pflanzenzelle viele Gerbstoffe und Farbstoffe eingelagert werden, ist sie robuster. Darum sind Trauben nach dem Farbwechsel von Grün zu Rot für die Mehltaupilze auch nicht mehr anfällig.

Kann die Rebe einen Angriff von Schadpilzen feststellen und die Information weiterleiten?

Neuerdings konnte dank hochsensibler Messgeräte nachgewiesen werden, dass z. B. das Blatt die Infektion durch Sporen des Falschen Mehltaupilzes registriert. Es reagiert sehr rasch auf die Keimung der Pilzspore mit einer Veränderung der elektrophysiologischen Spannung. Diese Spannungsänderung wird weitergeleitet und kann das Abwehrsystem aktivieren. Diese Vorgänge sind begleitet durch Reaktionen von Enzymen in der Pflanze. Offenbar verändert sich dadurch die Wärmeabstrahlung der Pflanze. Seit Kurzem kann man dies mit Wärmebildkameras messen. Zudem sind erste Geräte entwickelt worden, welche die geänderte Enzymaktivität im Pflanzensaft messen können. Bei den resistenten Sorten ist schon länger erforscht, dass sie die Abwehrstoffe im Pflanzensaft, beispielsweise Resveratrol und Viniferin, erst nach einer Infektion herstellen, also enzymatisch auf die Infektion reagieren.

Abwehrstoffe der Rebe sind auch gut für die Menschen

Resveratrol, also eines der beiden oben genannten, von der Rebe gebildeten Fungizide, wurde in den letzten Jahrzehnten genauer untersucht. Dabei stellte sich heraus, dass es in Wein aus pilzresistenten Rebsorten massiv stärker konzentriert ist als in anfälligen Europäersorten. Dies insbesondere dann, wenn die Weine aus Regionen mit erhöhtem Pilzdruck stammen. Interessant zu wissen ist, dass Resveratrol auch für den Menschen von grosser Bedeutung ist. Erstens gilt Resveratrol als starkes Antioxidans, welches freie Radikale, die im Körper Schaden anrichten, zu binden vermag. Zweitens wirkt Resveratrol (und auch der oben genannte Gerbstoff Quercentin) der Ablagerung von Schadstoffen in den Blutgefäßen entgegen, indem an der Wand der Blutgefässe eine abweisende Schicht gebildet wird und die Hauptschlagader elastischer macht. Resveratrol vermindert auf diese Weise das Risiko von Herzinfarkt und Hirnschlag und kann den Blutdruck senken, blutverdünnend wirken und die Herztätigkeit verbessern.

Schädliche Radikale lagern sich nicht nur in den Blutbahnen ab, sie sind auch an der Entstehung von defekten Zellen im Gewebe beteiligt. Dieses beginnt zu wuchern und bildet Krebszellen. Resveratrol und Quercentin können defekte Zellen an deren Wucherung hindern, das Wachstum von Krebszellen stoppen und diese absterben lassen.

Resveratrol senkt den Blutzuckerspiegel und schützt die Betazellen der Bauchspeicheldrüse, welche Insulin produzieren. Man geht davon aus, dass Resveratrol die Aufnahme des überschüssigen Zuckers im Blut in den Körper steigert, die Betazellen vor schädigenden Radikalen schützt, die Insulinausschüttung harmonisiert und die Wirkung des Insulins verstärkt, was die Beanspruchung der Betazellen vermindert. Dadurch kann Resveratrol Diabetes vorbeugen oder mildern.

Studien weisen schliesslich auch darauf hin, dass Resveratrol die Langlebigkeit erhöht, indem es die Alterung des motorischen Systems und der Knochen vermindert. Es hemmt die Bildung von Leberzirrhose, vermindert die Fetteinlagerung und fördert die Fettverbrennung. Das alles hört sich für uns Bio-PIWI-Winzer sehr gut an, denn PIWI-Wein enthält viel Resveratrol!

Autor: Fredi Strasser, Januar 2020
Fotos: Jürg Willimann, Zürich

Cal 6-04 Sauvignac

Cal 6-04 ist eine Kreuzung aus dem Jahre 1997. Als Grundlage diente die Züchtungsarbeit der frühen 90er Jahre. Dies beinhaltete vor allem das Einkreuzen von Vitis Amurensis in Zusammenarbeit mit Edith Haidu, Pal Coçma aus Ungarn und Peter Cindric, Jugoslawien. Dabei konnte die Genetik der alten französischen Hybriden mit den neuen Resistenzfaktoren der Vitis Amurensis (Rpv 12) vereint werden. Somit kann man bei Sauvignac die Resistenzfaktoren Rpv 3.1 und Rvp 12 gegen Falschen Mehltau nachweisen, sowie Ren 3 und Ren 9 gegen Echten Mehltau. Zusätzlich ist eine sehr gute Toleranz gegen Schwarzfäule (black-rot) zu beobachten.

Sauvignac wurde 2010 in die Resistenzversuche bei V. Pugibet in Südfrankreich mit einbezogen und zeigte dank der Schwarzfäule-Resistenz die besten Resultate. Weil in Frankreich das Einschreiben neuer Sorten (vor allem resistenter Sorten) ein bürokratischer Kraftakt ist, wurde der Sortenschutz und die Eignungsprüfung in Deutschland unter Leitung der Rebschule Freitag durchgeführt. In der Schweiz betreibt wie immer Philippe Borioli die Vermehrung und die Sortenprüfung. In Frankreich übernimmt die Rebschule Mercier den Verkauf und die Vermehrung von Sauvignac.

Sauvignac ist in vieler Hinsicht mit Sauvignon-blanc vergleichbar. In vielen Regionen sind die Erntedaten identisch. Mit gleichem Ertrag und zum gleichen Datum gelesen, entsprechen Zucker, Säure und pH den Daten von Sauvignon-blanc. Sogar der Wein entspricht, bei gleicher Machart mit Sauvignon Hefe vergoren, diesem Typ. Ebenso ist eine Rieslings-Ähnlichkeit zu verzeichnen, wenn entsprechende Hefen eingesetzt werden. Dank der stabilen Säure ist auch eine sehr gute Langlebigkeit zu beobachten.

Obwohl Sauvignac bei Echtem wie auch bei Falschem Mehltau eine doppelte Resistenzgenetik eingezüchtet wurde, ist eine zweimalige Spritzung mit Fungiziden unbedingt empfohlen (vor Blüte - nach Blüte), da sonst mit der Zeit resistente Pilzstämme auftreten können.

Autor: Valentin Blattner
Fotos: BORIOLI Rebschulen

Rebbau Betrieb Biovin-MARTIN-Ligerz

1981 hat Bruno Martin den Rebbaubetrieb von seinen Grosseltern in Ligerz am Bielersee übernommen. Zuerst lernte er Fassbauer (Holzküfer), danach absolvierte er die Weinfachschule in Wädenswil. Bei der Meisterprüfung hat er sich intensiv mit Bodenprozessen auseinandergesetzt und von Anfang an mit Dauerbegrünung und organischen Kreisläufen im Rebbau gearbeitet. Seit 1990 ist der 8 ha Weinbaubetrieb mit der Bio-Suisse Knospe zertifiziert.

Ganzbetrieblichkeit und Respekt vor den geschenkten Ressourcen wie Wasser, Boden und Umwelt ist uns wichtig!

Unser Bester Partner ist die Natur!

Betriebsdaten:

- Landwirtschaftliche Nutzfläche (LN): 9.5 ha
- Rebbau: 8 ha
- Grünland: 1.5 ha
- Wald: 1 ha
- Standartarbeitskräfte (SAK): 2.5 (6 Personen und Aushilfen für die Ernte)

Biodiversitätsförderflächen:

- Biodiversitätsförderflächen (BFF): 8,52 ha
- Reben mit natürlicher Vielfalt: 8 ha (2 ha mit Qualitätsstufe II)
- Extensivwiesen: 1.5 ha (ha mit Qualitätsstufe II)
- Hecken
- Hochstammobstbäume: 12 Bäume
- 60 % der Rebberge werden ohne Kupfereinsatz gepflegt.
- 50 % der Traubensäfte und Weine werden mit dem «pesticide free» Label ausgezeichnet.

Bruno Martin: Auf dem Betrieb sollen Lebenskreisläufe gefördert werden, sei es durch schonende Bodenbewirtschaftung, Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel und Nützlingsförderung. Ich habe mir als Ziel gesetzt, dass alle 50 m ein Strukturelement vorhanden sein soll: ich habe Hochstamm-Obstbäume gepflanzt, Hecken gesetzt und extensive Wiesen angelegt. Selbstverständlich werden die Fahrgassen alternierend gemäht. Die BFF sind Bestandteile des Vernetzungskorridors See – Wald und die extensiven Wiesen mit Oekoqualität sowie einige Reben sind im «Parc Chasseral» integriert.

Unsere Biodiversitätsförderflächen

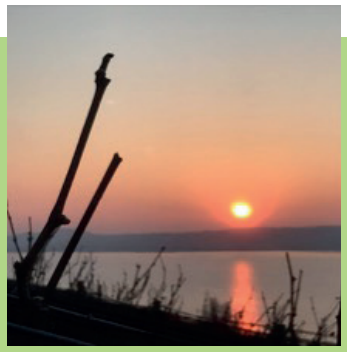
Alle unsere Reben sind als BFF angemeldet. Sie sind sehr strukturreich mit zahlreichen Trockenmauern, Gebüschen, Bäumen und kleinen extensiven Wiesen. Durch die seit Jahren praktizierte Dauerbegrünung mussten wir leider eine leichte Abnahme der Floravielfalt feststellen. Vor allem Zwiebelgeophyten sind seltener geworden. Das ist der Grund, wieso nur ein Teil unserer Reben die Qualitätsstufe II erreichen.

Vielfalt der Lebensräume im Rebberg trägt auch zur Förderung der Artenvielfalt bei. Auf dieser kleinen extensiven Wiese mitten im Rebberg haben wir zwei Hochstamm-Obstbäume gepflanzt.

Trockenmauern kommen in den Rebbergen traditionell vor. Seit ein paar Jahren ist das Interesse für diese Bauwerke wieder gestiegen und es sind mehrere neue Mauern gebaut worden.

Gebüsche, wilde Sträucher und Bäume sind wichtige Nützlingsreservoirs und helfen, das Oeko- Gleichgewicht Nützling-Schädling aufrecht zu erhalten. Biodiversität im Rebbergboden und im Weinberg vereinen ein intelligentes biologisches Symbiosesystem.

Biovin-Martin steht für einen Biolandbau der Zukunft.



Betriebsportrait

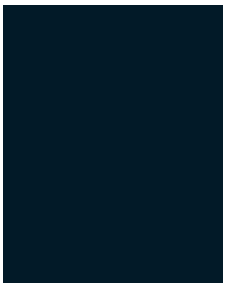
STRAUSS BIOAGRIKULTUR

Weine der Zukunft

Pascale und Jürg Strauss

Pascale und Jürg Strauss haben 2016 den elterlichen Biohof im zürcherischen Rickenbach von Silvia und Max Strauss übernommen. Auf 12 Hektaren Fläche wird neben Weinbau, auch Obst- und Ackerbau betrieben. In der eigenen Kelterei entstehen sechs Weinspezialitäten, sowie eine Saft-Linie und Hochstamm-Most.

Mitte der 90er Jahre pflanzte Vater Max Strauss die ersten PIWI-Rebstöcke an und stellte dann im Millenium-Jahr den Betrieb auf Biologischen Landbau um. Er war damals in der Region einer der ersten, welcher das «Herkömmliche» verliess und den Schritt Richtung Bio und neue Sorten wagte. Für Pascale und Jürg Strauss war klar, dass sie das aufgebaute Wissen rund um die biologische Wirtschaftsweise nicht auf den Kopf stellen wollten. Jürg Strauss: «Der bioorganische Landbau ist meine Grundphilosophie. Mischkulturen, regeneratives Kultivieren, funktionelle Biodiversität und Agroforst sind Themen, welche wir aktuell auf dem Hof integrieren und damit die Philosophie erweitern.» Momentan wachsen zwei rote und drei weisse PIWI-Sorten in den Rebbergen der Gemeinden Rickenbach und Dinhard. Vor allem an den Anbausystemen wird seit Betriebsübernahme rege getüftelt. So gedeihen die fünfjährigen Divico zusammen mit Mini Kiwis in einer Mischkultur. Zwischen den Rebzeilen wächst Getreide, welches im Folgejahr eine wunderbar blühende Ackerbegleitflora hinterlässt. Der Betriebsslogan «Weine der Zukunft» beinhaltet nicht nur das Pflanzen robuster Rebsorten. Künftige Weine sollen auch in Rebbergen mit viel Diversität an Pflanzen und Strukturen entstehen. Für die Familie Strauss sind PIWI-Reben ein Baustein welcher für die Weine der Zukunft essentiell ist. Ein weiterer grosser Baustein ist das Anbausystem. Auf den Ackerflächen von Pascale und Jürg Strauss entsteht gerade eine neue Agroforstparzelle, wo Spindel- und Hochstammbäume mit Ackerbau und Blühstreifen kombiniert werden. Der vielseitige Betrieb macht das Arbeiten extrem spannend und das spezifische Wissen kann gut genutzt werden, um neue Kombinationen in Sachen Anbausysteme zu erproben. Zudem sind seit ein paar Jahren verschiedene Forscherteams daran, in Praxisversuchen beispielsweise neu Kräutersaaten oder Apfelkrankheiten zu untersuchen. Zu den Arbeitskräften gehören das Betriebsleiterpaar, eine Angestellte und als wertvolle Aushilfen die Eltern von Jürg. Nicht zu vergessen sind die Kinder Sophie (6) und Mathéo (4) welche bereits ziemlich Gas geben und das Hofleben auf Trab halten…



Das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

Seit Jahren fungiert das Hotel Schweizerhof regelmässig in den Toprankings der Schweizer Hotellerie. Seit seinen Anfängen 1904 wurde das inhabergeführteTraditionshaus mehrmals erweitert und umgebaut. Heute verfügt das Hotel über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien – vom luxuriös-eleganten Alpenchic-, über das romantische Nostalchic- bis hin zum einfachen Budget-Zimmer. Bekannt ist das Hotel insbesondere für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase «BergSpa» mit dem grössten Hotel-Hamam des ganzen Alpenraumes.

Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants. Das gesamte Hotel ist geprägt von der herzlichen Gastfreundschaft des Gastgeberpaares Claudia und Andreas Züllig und ihrem gesamtem Mitarbeiterteam. Das zeigt sich in vielen kleinen Details: Von der Vielfalt an regionalen Produkten, den Aufmerksamkeiten im Zimmer oder dem innovativen Kulturangebot gibt es nichts, was der Gast vermissen könnte. Ein Ort zum Entspannen, Entdecken, Erleben und Geniessen

Die fünf Restaurants folgen verschiedenen Konzepten und Zielgruppen. Entsprechend haben sie auch verschiedene Angebote.

Im letzten Sommer sind die beiden Restaurants für Halbpensionsgäste 7078 und Arvenstube in den Genuss einer Erneuerungskur gekommen. Gäste, die Wert auf Ruhe und Zurückgezogenheit beim Speisen legen, finden in der Arvenstube einen Raum, der mit neuen Sitzmöbeln und einem Farbkonzept in eleganten Sand- und Schiefertönen eine behagliche Leichtigkeit ausstrahlt. Die alte Arventäfelung wurde in grossen Teilen beibehalten und verströmt noch immer Gemütlichkeit und ihren unverkennbaren Duft. Sukkulenten in kleinen Treibhäusern unterstreichen die ruhige Ausstrahlung des Raumes. Das Familienrestaurant 7078 mit dem hellen Wintergarten steht designtechnisch ganz im Zeichen des Bergsportes. Kletterseile und Karabinerhaken sind raumbildend inszeniert, grosse Bilder zum Bergsport rahmen das Restaurant.

Das Allegra ist jeweils am Abend geöffnet und bietet überraschende Kreationen aus der Region.

Diese drei Restaurants haben dieselbe Weinkarte, hauptsächlich mit Schweizer Weinen. Bei den übrigen Weinpositionen konzentriert sich das Angebot auf Weine aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal. Aus Getränkesicht enorm spannend ist das Restaurant Bar mit Getränken nur aus der Schweiz. Alle Mineralwässer, Softdrinks, Fruchtsäfte, Kaffees, Tees, Biere, Aperitifs, Bitter, Schnäpse und Weine wurden in der Schweiz produziert oder veredelt. Weine sind nicht viele auf dieser Karte, dafür alle offen und mit dabei ist auch ein PIWI-Rotwein.

Das Prunkstück der Gastronomie ist das Scalottas, aufgeteilt in die Teile «Terroir» und «Carn und Caschiel» (Fleisch und Käse), das jeweils während den Wintermonaten geöffnet ist. Hier geht man nicht einfach essen sondern auf Tuchfühlung mit regionalen Produkten, ihren Produzenten, Charakteren und Geschichten. Beim Heidner Koch mit Südtiroler Wurzeln landet nur in Topf und auf dem Teller, was er kennt und auf Hof, Weide und Keller besuchen kann. Es wird ein innovatives und spannendes Konzept der kleinen Teller umgesetzt. Die Gäste kombinieren nach Lust und Laune die Speisen, die kleinen Portionen erlauben gut und gerne drei bis vier Gerichte für eine Mahlzeit. So kann aus dem Vollen geschöpft und viel probiert werden. Hier wartet auch eine besondere Weinkarte auf die Gäste. Sie ist nach Traubensorten sortiert und hat eine sehr grosse Auswahl an regionalen Weinen aus der Bündner Herrschaft und dem Rheintal. Daneben hat es auch hier Platz für PIWI-Weine.

Der Wein-Verantwortliche im Schweizerhof, Louis Anthamatten interessiert sich sehr für die Entwicklungen im Weinmarkt, auch für unsere PIWI-Bewegung. Noch ist die Auswahl an PIWI-Weinen im Schweizerhof klein, doch mit zunehmender Erfahrung und mehr Wissen wird diese bestimmt bald grösser!

Erfahrungsbericht des PIWI-Winzers Ruedi Schödler vom Weingut Schödler in Villigen

Ruedi hat seit 1995 verschiedene PIWI-Sorten angepflanzt. Hier beschreibt er seine bisherigen, ganz persönlichen, auf den Standort Villigen bezogenen Erfahrungen mit den „neuen Sorten“:

1.gepflanzte Sorte:
Kalina, CH weiss (Trauben kupferrot)

Züchtung von Anton Meier, Würenlingen,
Wuchs mittel – stark, etwas liegend, lange Internodien, grosse Blätter;
Wenig anfällig auf EM und FM, sehr (bei uns auf 400 m zu) früh reif, Beerenreife ungleich, dünnhäutig (Wespenfrass!), bei Regen in Überreife fallen Beeren ab; ergibt schlanken, feinaromatischen Wein; ev. Alternative in hohen Lagen (oder ein Stock in Hausnähe, damit man immer wieder die schön reifen Beeren schneuggen kann)
Bis auf ca. 50 Stöcke wieder gerodet (noch nicht umgepfropft)

2. Sorte, (Nachfolge von Kalina)
Johanniter (Freiburg D), weiss

Gilt heute als bekannt und etabliert (genauere Beschreibungen siehe Fachliteratur)
Wuchs mittel – stark, ziemlich aufrecht
Widerstandsfähigkeit gegen FM und EM sowie Botrytis an unserem Standort gut (2 Behandlungen um die Blüte mit schonenden Mitteln)
Reife ca. 10 Tage nach MT, Wein kräftig, leichte Zitrusnoten, bei Überreife Richtung Bananen, Honig

3. Sorte
VB 5-24 weiss
Züchtung von Valentin Blattner, (Vermehrung wurde eingestellt, leider!)
Wuchs, Ertrag, Widerstandsfähigkeit, ähnlich Johanniter (2 Behandlungen)
Reife etwa mit MT
Weintyp: fruchtig, oft leichte Williamsbirnenaromatik; wird nicht von jedermann als nicht-MT erkannt

FM = Falscher Mehltau
EM = Echter Mehltau
MT = Müller-Thurgau
PN = Pinot Noir

4. Sorte
Maréchal Foch, rot
Die altbekannte, oft verkannte Sorte!
Wuchs etwas liegend, viele Geiztriebe in Traubenzone, aber nach deren Entfernung pflegeleicht
eher kleine, dichtbeerige Trauben, pro kräftigen Trieb dürfen 3 stehenbleiben; in normalen Jahren kein Pflanzenschutz notwendig, (Achtung: schwefelempfindlich) (einmal in 20 Jahren massiven FM-Befall auf Trauben)
Reifezeitpunkt:
frühe Ernte = schlanker, kurzer Wein;
geerntet mit oder sogar nach PN = kräftiger, dunkelfarbiger, südländischer Weintyp (häufig etwas schokoladeartig)

5. Sorte
Cabernet Cortis (Freiburg D) rot
Wuchs kräftig, am Anfang etwas liegend (früh einschlaufen / heften), lange Internodien, braucht Platz; guter Fruchtansatz, grosse, lockere Trauben, dicke Beerenhaut; gute Widerstandsfähigkeit gegen FM, EM (ev. 2 Behandlungen vorbeugend um Blütezeit) und Botrytis
Reifezeitpunkt etwa mit PN, hängt oft ab vom Stiellähmebefall (kann massiv sein!)
Weintyp: kräftige Cabernetnote, braucht andere Kelterungsmethode als PN (wir sind immer noch am Üben) und Holzaufenthalt, ergibt dann kräftige, langlebige Weine

6. Sorte
Cabernet Carbon (Freiburg D) rot
Im Wuchs ähnlich Cabernet Cortis
Sehr spät reif (ca. 10-14 Tage nach PN), sehr Stiellähmeanfällig
Hat sich bei uns nicht bewährt; bereits wieder gerodet!

Weitere Sorten:
Cabernet Jura (noch nicht im Ertrag)
CAL 1-28 (noch nicht im Ertrag)
Weiterer Favorit: CAL 6-04/Sauvignac
….. und die Suche geht weiter! …

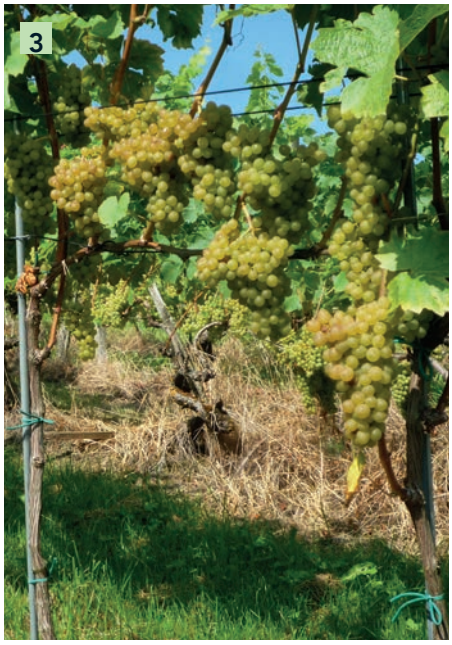
Maréchal Foch ▷▶▷

◁◀◁ Kalina

Cabernet Cortis ▷▶▷

Cabernet Carbon ▷▶▷

△▲△ Johanniter



VB 5-24 ▷▶▷

PIWI-CH
BIOWEINGUT ROLAND UND KARIN LENZ
ISELISBERG 23
CH-8524 UESSLINGEN

Agenda 2020

Auf Grund der Coronakrise und den, zu diesem Zeitpunkt nicht abzuschätzenden Bekämpfungsmassnahmen sind die aufgeführten Daten ohne Gewähr. Informationen finden sie auf den jeweiligen Webseiten

26. April	Frühlings-Degustation bei Bosshart+Grimm Bio-Weingärten Berschis
01 .- 03. Mai	Tage der offenen Kellertüren
Sommer	Buchvernissage **Pilzresistente Traubensorten** bei Fredi Stasser BioWeingut Stammerberg
5. & 6. Juni	Frühlingsdegustation beim Weingut FiBL Frick
30.Juni	Mitgliederversammlung PIWI-CH bei Bioweingut Roland und Karin Lenz
6.-9. August	Weinreise Piwi-international nach Polen
30.Oktober	Wine & Dine, Hiltl Zürich
1. Dezember	Praktikertag bei Bioweingut Roland und Karin Lenz

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
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.-
Erscheint im Juli 2020

Werde PIWI-CH Mitglied

- ☐ Aktiv Mitglied 75.- CHF
- ☐ Passiv Mitglied 50.- CHF
- ☐ Interessent
- ☐ Institut / Händler 100.- CHF
- ☐ Rebschullist / Rebzüchter 200.- CHF
- ☐ Gönner 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:_____